La révolution d'un seul brin de paille

Une introduction à l'agriculture sauvage

MASANOBU FUKUOKA

La révolution d'un seul brin de paille

Une introduction à l'agriculture sauvage

Préface de Wendell Berry

Traduit de l'américain
par Bernadette PRIEUR DUTHEILLET de LAMOTHE

TROISIÈME ÉDITION

GUY TRÉDANIEL ÉDITEUR
19, rue Saint-Severin
75005 PARIS

« The one straw révolution »

« an introduction to natural farming »

publié aux USA sur papier recyclé

Rodale Press : Emmaus 1978

DU MÊME AUTEUR

- *L'agriculture naturelle, théorie pratique pour une philosophie verte*, Guy Trédaniel Editeur.
- *La voie du retour à la nature*, Le Courrier du livre.

© Masanobu Fukuoka

© Guy Trédaniel Editeur pour la traduction en français 2005

www.tredaniel-courrier.com
info@guytredaniel.fr

ISBN : 978-2-84445-624-3

Sommaire

Préface par Wendell Berry 11
Introduction par Larry Korn 15
Notes de traduction par L.K. 25

I

Regardez ce Grain 31
Rien du Tout 34
Retour à la Terre 40
Vers une Agriculture du Non-Agir 44
Retour à la Source 48
Une Raison qui a empêché l'Agriculture Sauvage de se répandre 51
L'Humanité ne connaît pas la Nature 53

II

Quatre principes de l'Agriculture Sauvage 59
Agriculture au Milieu des Mauvaises Herbes 66
Agriculture avec de la Paille 72
Le riz en culture sèche 78
Les Arbres du Verger 83
La Terre du Verger 86
Faire pousser les Légumes comme des Plantes Sauvages 90
Conditions pour l'Abandon des Produits Chimiques 97
Limites de la Méthode Scientifique 101

III

Un Agriculteur élève la Voix 107
Une Modeste Solution à un Problème difficile 110
Le Fruit des Temps difficiles 113
Le Commerce des Aliments Naturels 117
L'Agriculture Commerciale fera Faillite 120

La Recherche au Bénéfice de Qui ? 123
Qu'est la Nourriture Humaine ? 125
Une douce Mort pour l'Orge 131
Sers uniquement la Nature et Tout ira Bien 136
Différentes Ecoles d'Agriculture Naturelle 140

IV

Idées confuses sur la Nourriture 147
Mandala des Aliments selon la Nature 151
La Culture des Aliments 157
Vivre seulement de Pain 162
Résumé sur l'Alimentation 165
Nourriture et Agriculture 170

V

La Stupidité se montre Maline 173
Qui est Stupide 178
Je suis Née pour aller au Jardin d'Enfants 182
Nuages vogant dans le Ciel et l'Illusion de la Science 186
La théorie de la Relativité 191
Un Village sans Guerre ni Paix 194
La Révolution d'un seul brin du paille 199

Le Livre japonais original
« Shizen noho wara ippon no Kakumei » a été publié en 1975 à Tokyo

Il a été traduit du japonais par l'effort commun
des stagiaires de la montagne
Chris Pearce, Tsune Kurosawa et Larry Korn.
Il a été traduit en français grâce
à la dynamique de recherche du groupe écologique alsacien
surtout grâce à Paul Dietrich et Robert Clement.

Préface

Les lecteurs qui attendent de ce Livre qu'il ne parle que d'agriculture seront surpris de découvrir que c'est aussi un livre sur l'alimentation, la santé, les valeurs culturelles, les limites de la connaissance humaine. D'autres lecteurs qui seront venus à ce livre pour avoir entendu parler de sa philosophie, seront surpris de le trouver rempli de connaissances pratiques sur la culture du riz et des céréales d'hiver, des agrumes et des légumes dans une ferme japonaise.

C'est justement à cause de telles habitudes — parce que nous avons appris à attendre que les gens soient des spécialistes et que les livres n'aient qu'un sujet — que nous avons besoin de la *Révolution d'un seul Brin de Paille*. Le livre nous est précieux parce qu'il est *à la fois* pratique et philosophique. C'est un livre vivifiant, utile sur l'agriculture parce qu'il n'est pas *uniquement* sur l'agriculture.

Les lecteurs bien informés savent que les techniques de M. Fukuoka ne sont pas directement applicables à la plupart des fermes. Mais ce serait une erreur de présumer pour cette raison que les passages pratiques de ce livre sont pour nous sans valeur. Ils méritent notre attention parce qu'ils fournissent un excellent *exemple* de ce qu'on peut faire quand terre, climat et récolte sont étudiés avec un intérêt nouveau, des yeux clairs et une préoccupation de bon aloi. Ils sont également précieux parce qu'ils suggèrent et inspirent. L'agriculteur qui les lira verra ses pensées maintes fois attirées de la page à ses propres champs, et de là, par rapprochement, à tout le système agricole.

Comme beaucoup dans ce pays et plus tôt que la plupart

d'entre nous, Masanobu Fukuoka a compris que nous ne pouvions pas isoler un aspect de la vie d'un autre. Quand nous changeons la manière de faire pousser notre nourriture, nous changeons notre nourriture, nous changeons la société, nous changeons nos valeurs. C'est ainsi que ce livre parle de l'attention aux relations, aux causes et effets, ainsi que de la responsabilité de ce que chacun connaît.

Les lecteurs familiers de la littérature sur l'agriculture organique verront les similarités entre la carrière de Masanobu Fukuoka et celle de Sir Albert Howard, le fondateur de la science organique occidentale. Comme Howard, M. Fukuoka a débuté comme savant de laboratoire. Howard déplaça son travail du laboratoire vers la ferme et changea ainsi sa vie lorsqu'il comprit que sa responsabilité exigeait qu'il suive ses propres conseils avant de les offrir aux autres. M. Fukuoka détermina le cours de sa vie de la même façon : « En fin de compte je décidai de donner une forme à mes pensées, de les mettre en pratique, et ainsi de déterminer si mon discernement voyait juste ou faux. Passer ma vie dans l'agriculture à faire pousser du riz et des céréales d'hiver. Ce fut le parti que je pris. » Il dit plus loin : « Au lieu de donner cent explications, la meilleure voie ne serait-elle pas de les mettre en pratique ? » Quand le spécialiste décide de suivre ses propres conseils, et commence *à faire,* comme il *dit de faire* il démolit les murs qui l'enferment dans sa spécialisation. Nous nous sentons alors capables de l'écouter comme nous n'aurions pas pu avant parce qu'il parle avec autorité — et non uniquement du haut de sa science, mais depuis sa science et son expérience réunies.

Quand M. Fukuoka parle de ce qu'il appelle sa méthode agricole du « non-agir », un occidental peut se rappeler à propos St. Matthieu 11.26. « Voyez les oiseaux du ciel : ils ne sèment ni ne moissonnent, ni ne recueillent en des greniers ; et votre Père céleste les nourrit. » Le but de ces deux exemples est de nous rappeler notre propre place dans l'ordre des choses : nous n'avons créé ni le monde ni nous-mêmes ; nous vivons en usant de la vie, non en la créant. Mais bien sûr un paysan ne peut pas faire d'agriculture sans travailler de même qu'un oiseau ne peut trouver de nourriture sans en chercher, faits que M. Fukuoka reconnaît avec sa bonne humeur habituelle : « Je plaide pour l'agriculture du « non-agir », aussi beaucoup de gens viennent,

pensant qu'ils trouveront une utopie où l'on puisse vivre sans même avoir à sortir du lit. Ces gens se mettent le doigt dans l'œil. » Ici l'argument n'est pas contre le travail ; il est contre le travail *inutile* . Parfois les gens travaillent plus qu'il ne faut pour obtenir ce qu'ils désirent, et parfois, ce qu'il désirent, ils n'en ont pas besoin.

La méthode du « non-agir » se réfère aussi à la position que le sens commun est enclin à prendre en réponse à l'autorité de l'expert : « Et pourquoi *ne pas* faire ceci ? et pourquoi *ne pas* faire cela ? — telle était ma manière de penser. » C'est l'instructif esprit de contrariété des enfants et de certaines vieilles personnes qui se méfient à bon droit du « progrès » qui va de l'avant sans s'interroger sur le « pourquoi ? »

M. Fukuoka est un savant qui se méfie de la science — ou de ce qui trop souvent passe pour science. Cela ne veut pas dire qu'il ne l'utilise pas ou la méprise. Sa méfiance en réalité vient de son sens pratique et de ce qu'il connaît. Comme Sir Albert Howard, Masanobu Fukuoka condamne le morcellement de la science par la spécialisation. Comme Howard, il souhaite poursuivre son sujet dans sa totalité, et il n'oublie jamais que sa totalité comprend à la fois ce qu'il connaît et ce qu'il ne connaît pas. Ce dont il a peur dans la science moderne appliquée est son dédain pour le mystère, sa volonté de réduire la vie à ce qui est connu et d'agir avec la prétention que ce qu'elle ne connaît pas peut être ignoré en toute sécurité. « La nature saisie par la connaissance scientifique est une nature qui a été détruite ; c'est un fantôme possédant un squelette mais pas d'âme. » Un tel passage rappellera la méfiance exprimée dans notre tradition par ces vers de Wordsworth :

> Notre intelligence touche à tout
> Déforme les belles formes des choses —
> Nous tuons pour disséquer.

La science de M. Fukuoka est une science qui commence et finit en respect — en conscience que l'emprise humaine diminue nécessairement tout ce qu'elle saisit. Ce n'est pas la connaissance, semble-t-il dire, qui nous donne le sens du tout mais la joie, que nous ne pouvons avoir qu'en ne prenant *pas*. Nous trouvons cela proclamé dans certains passages des évangiles, et dans Wiliam Blake :

> Celui qui s'attache une joie

Détruit l'aile de la vie ;
Mais celui qui baise la joie qui vole
Vit dans l'aurore éternelle.

Cette grâce est à l'origine des intuitions agricoles de M. Fukuoka : « Quand on a compris qu'on perd joie et bonheur dans l'effort de les posséder, l'essentiel de l'agriculture sauvage est réalisé. »

Et cette agriculture « sauvage » qui a sa source et sa fin dans le respect est partout humaine et bonne. Les hommes travaillent mieux quand ils travaillent pour le bien de l'homme non pour la « plus haute production » ou « l'augmentation de l'efficacité » qui ont été les buts presqu'exclusifs de l'agriculture industrielle. « Le but ultime de l'agriculture », dit M. Fukuoka, « n'est pas la culture des récoltes, mais la culture et la perfection des êtres humains ». Et il parle de l'agriculture comme d'*un moyen* « Etre là, soignant un petit champ, en pleine possession de la liberté et de la plénitude de chaque jour, chacun des jours — tel a dû être l'état originel de l'agriculture ». Une agriculture qui est totale nourrit toute la personne, corps et âme. Nous ne vivons pas seulement de pain.

Wendell Berry

Introduction

Près d'un petit village de l'île de Shikoku, au sud du Japon, Masanobu Fukuoka a développé une méthode d'agriculture naturelle qui pourrait aider à inverser le mouvement dégénéré de l'agriculture moderne. L'agriculture sauvage ne nécessite ni machines, ni produits chimiques, et très peu de désherbage. M. Fukuoka ne laboure pas la terre et n'utilise pas de compost préparé. Il fait son riz en culture sèche, c'est à dire sans maintenir d'eau dans ses champs de riz pendant la saison de pousse, comme les paysans l'ont pratiqué pendant des siècles en orient et dans le monde entier. Il n'a pas labouré la terre de ses champs depuis plus de 25 ans et cependant leur rendement peut être favorablement comparé à ceux des fermes japonaises les plus productives. Sa méthode agricole demande moins de travail qu'aucune autre méthode. Elle ne crée aucune pollution et ne nécessite pas d'énergie fossile.

Quand j'ai entendu parler pour la première fois de M. Fukuoka, j'étais sceptique. Comment était-t-il possible de faire de bonnes récoltes de riz et de céréales d'hiver chaque année en répandant simplement la graine à la surface d'un champ non labouré ? Il devait y avoir autre chose.

Pendant plusieurs années j'ai vécu avec un groupe d'amis dans une ferme des montagnes au nord de Kyoto. Nous utilisions les méthodes traditionnelles de l'agriculture japonaise pour cultiver le riz, le seigle et l'orge, le soja et plusieurs légumes. Nos visiteurs parlaient souvent du travail de M. Fukuoka. Aucun d'entre eux n'était resté assez longtemps dans sa ferme pour

apprendre les détails de sa technique, mais leurs récits excitaient ma curiosité.

Chaque fois qu'il y avait une période de calme dans notre programme de travail, je voyageais dans les autres régions du pays, m'arrêtant dans les fermes et les communautés, travaillant à temps partiel le long du chemin. Lors d'une de ces excursions, je fis une visite à la ferme de M. Fukuoka pour apprendre comment il travaillait.

Je ne sais pas très bien à quoi je m'attendais, mais après avoir tant entendu parler de ce grand maître, je fus un peu surpris de le voir vêtu de bottes et de vêtements de travail comme le paysan japonais moyen. Quoique sa barbe blanche emmêlée et ses manières alertes et sûres lui donnaient une prestance inhabituelle.

Je suis resté plusieurs mois chez M. Fukuoka lors de cette première visite, travaillant aux champs et au verger d'agrumes. C'est là et lors des conversations dans les huttes aux murs de boue le soir avec d'autres stagiaires, que les détails de la méthode de M. Fukuoka et la philosophie qui lui sert de base devinrent progressivement clairs à mes yeux.

Le verger de M. Fukuoka est situé sur les versants surplombant la baie de Matsuyama. C'est la « montagne » où ses stagiaires vivent et travaillent. La plupart arrivent comme moi, avec leur sac à dos, sans savoir ce qui les attend. Ils restent quelques jours ou quelques semaines et redescendent de la montagne pour disparaître. Mais il y a habituellement un noyau de quatre ou cinq qui sont là depuis un an et plus. Avec le temps beaucoup de gens sont venus, hommes et femmes, pour rester travailler.

Il n'y a pas le confort moderne. L'eau potable est puisée à la source dans des seaux. Les repas sont cuits sur un fourneau à bois, et la lumière est fournie par des chandelles et des lampes à pétrole. La montagne est riche en herbes et légumes sauvages. On peut attraper du poisson et des coquillages dans les ruisseaux des environs et des algues dans la Mer Intérieure à quelques kilomètres.

Les travaux varient en fonction du temps et de la saison. Le travail quotidien commence vers huit heures ; il y a une heure pour déjeuner (deux ou trois heures durant la chaleur du milieu de l'été) ; les stagiaires rentrent aux huttes juste avant la nuit. A côté des travaux agricoles il y a les tâches quotidiennes qui

consistent à quérir l'eau, couper le bois, faire la cuisine, préparer le bain chaud, s'occuper des chèvres, nourrir les poulets, ramasser les œufs, s'occuper des ruches, réparer les huttes, en construire de nouvelles, préparer le *miso* (pâte de soja) et le *tofu* (caillé de soja).

M. Fukuoka donne 10 000 yen (175 F environ) par mois pour les dépenses de toute la communauté. La plus grande partie sert à acheter de la sauce de soja, de l'huile végétale, et d'autres objets nécessaires qu'il n'est pas commode de produire en petite quantité. Pour leurs autres besoins, les stagiaires doivent s'en remettre entièrement aux récoltes qu'ils cultivent, aux ressources de la région, et à leur propre ingéniosité. C'est à dessein que M. Fukuoka fait vivre ses stagiaires d'une manière semi-primitive, comme il a vécu lui-même depuis de nombreuses années, car il croit que cette manière de vivre développe la sensibilité nécessaire pour faire de l'agriculture selon sa méthode naturelle.

Dans la région de Shikoku où vit M. Fukuoka, on cultive le riz dans les plaines côtières, et les agrumes sur les pentes environnantes. La ferme de M. Fukuoka comprend 6 000 m² de riz et six hectares deux cent de vergers plantés de mandariniers. Ceci pourra paraître peu à un paysan occidental, mais comme tout le travail est fait avec les outils manuels traditionnels, il faut beaucoup de travail pour entretenir même une si petite surface.

M. Fukuoka travaille avec les stagiaires dans les champs et les vergers mais nul ne sait exactement quand il viendra sur le lieu de travail. Il a le talent d'apparaître quand les stagiaires l'attendent le moins. C'est un homme énergique, toujours en train de bavarder d'une chose ou d'une autre. Parfois il rassemble les stagiaires pour discuter du travail qu'ils font, montrant souvent des manières de l'accomplir plus facilement et plus vite. D'autres fois il parle du cycle de vie d'une mauvaise herbe ou d'une maladie fongueuse dans le verger, et parfois fait une pause pour rappeler ses expériences d'agriculteur et y réfléchir. En plus de l'explication de ses techniques, M. Fukuoka enseigne aussi les pratiques fondamentales de l'agriculture. Il souligne l'importance de bien prendre soin des outils et ne se lasse jamais de démontrer leur raison d'être.

Si le nouvel arrivant s'attend à ce que l'« agriculture sauvage » signifie que la nature travaille pendant qu'il s'assoit et regarde,

M. Fukuoka lui apprend vite qu'il a beaucoup à connaître et à faire. A strictement parler la seule agriculture « sauvage » est la chasse et la cueillette. Faire pousser des récoltes agricoles est un changement culturel qui requiert de la connaissance et un effort constant. La distinction fondamentale est que M. Fukuoka cultive en coopérant avec la nature plutôt qu'en essayant de l'« améliorer » par la conquête.

De nombreux visiteurs ne passent qu'une après-midi et M. Fukuoka leur montre patiemment la ferme. Il n'est pas rare de le voir grimper le sentier à grandes enjambées avec un groupe de dix à quinze visiteurs s'essoufflant derrière lui. Mais il n'y en a pas toujours eu autant. Pendant des années, lorsqu'il développait sa méthode, M. Fukuoka eut peu de contact hors de son village.

Jeune homme, M. Fukuoka quitta sa maison rurale pour aller à Yokohama poursuivre une carrière de microbiologiste. Il devint spécialiste des maladies des plantes et travailla quelques années dans un laboratoire comme inspecteur des douanes agricoles. C'est à cette époque, alors qu'il était encore un jeune homme de vingt cinq ans, que M. Fukuoka comprit ce qui allait former la base de son œuvre et être le thème de son livre : *La Révolution d'un seul Brin de Paille*. Il quitta son travail et retourna à son village natal pour vérifier la justesse de ses idées en les appliquant à ses propres champs.

L'idée de base lui vint un jour qu'il passait par hasard dans un ancien champ inutilisé ni labouré depuis de nombreuses années. Il y vit de magnifiques pieds de riz poussant à travers un fouillis d'herbes. A partir de ce moment il arrêta d'inonder son champ pour cultiver le riz. Il arrêta de semer le riz au printemps et à la place mit les graines en automne, en les semant directement à la surface du champ où elles seraient tombées naturellement sur le sol. Au lieu de labourer la terre pour se débarrasser des mauvaises herbes, il apprit à les contrôler au moyen d'une couverture du sol plus ou moins permanente de trèfle blanc et de mulch de paille de riz et d'orge. A partir du moment où il a vu que les conditions ont basculé en faveur de ses récoltes, M. Fukuoka intervient le moins possible sur les communautés animales et végétales de ses champs.

Comme beaucoup d'occidentaux même agriculteurs ne connaissent pas la rotation riz-céréales d'hiver, et comme M. Fukuoka fait souvent référence à la culture du riz dans *La*

Révolution d'un seul Brin de Paille, il peut être utile de dire quelques mots sur l'agriculture japonaise traditionnelle.

A l'origine le riz était semé directement à la volée sur la plaine inondée par la rivière durant la saison de la mousson. Plus tard les terres du fond des vallées furent organisées en terrasses pour retenir l'eau d'irrigation même après la fin de l'inondation saisonnière.

Selon la méthode traditionnelle utilisée au Japon jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre Mondiale, le riz est semé sur des planches soigneusement préparées. Compost et fumier sont répandus sur le champ qui est ensuite inondé et labouré jusqu'à consistance d'une purée de pois. Quand les plants ont environ vingt centimètres, ils sont repiqués dans le champ à la main. En travaillant sans relâche, un agriculteur expérimenté peut repiquer environ un sixième d' hectare par jour, mais la plupart du temps, ce travail est fait par beaucoup de personnes travaillant ensemble.

Une fois le riz repiqué, le champ est légèrement cultivé entre les sillons. Puis il est désherbé à la main et souvent mulché. Le champ reste inondé pendant trois mois, l'eau atteignant deux centimètres et demi ou plus au-dessus de la surface du sol. La moisson se fait à la faucille. Avant de le battre, le riz est lié et suspendu sur des claies en bois ou en bambou pendant quelques semaines pour sécher. Entre le repiquage et la moisson on passe à la main au moins quatre fois chaque pouce du champ.

Dès que la moison du riz est terminée, le champ est labouré et on fait des sillons à sommet aplani d'environ trente centimètres de large, séparés par des gorges de drainage. L'orge ou le seigle sont semés à la volée sur le sommet des sillons et recouverts de terre. Cette rotation est rendue possible par un emploi du temps des semailles bien réglé, et par le soin qu'on met à bien entretenir les champs en matière organique et éléments nutritifs essentiels. Il est remarquable qu'en utilisant la méthode traditionnelle, les paysans japonais faisaient une récolte de riz et une récolte de céréale d'hiver chaque année dans le même champ sans diminuer la fertilité de la terre, et ceci a duré des siècle.

Tout en reconnaissant les nombreuses vertus de l'agriculture traditionnelle, M. Fukuoka estime qu'elle comporte du travail inutile. Il parle de ses propres méthodes comme agriculture du " non-agir " et dit qu'elles rendent possible même à un

« agriculteur du dimanche » de faire pousser assez de nourriture pour toute sa famille. Mais il ne veut pas dire que son type d'agriculture peut se faire entièrement sans effort. Sa ferme est soumise à un plan règlé des travaux des champs. Ce qui est fait doit être bien fait et avec intelligence. Une fois que l'agriculteur a décidé qu'une parcelle de terre devait produire du riz ou des légumes et a jeté les graînes à la volée, il doit assumer la responsabilité d'entretenir cette parcelle. Bouleverser la nature puis l'abandonner est nuisible et irresponsable.

En automne, M. Fukuoka sème le riz, le trèfle blanc et les céréales d'hiver dans le même champ et les couvre d'une épaisse couche de paille de riz. L'orge ou le seigle et le trèfle germent aussitôt ; les grains de riz restent au repos jusqu'au printemps.

Pendant que les céréales d'hiver poussent et mûrissent dans les champs en contre-bas, le verger sur les pentes de la colline devient le centre de l'activité. La récolte des agrumes dure de mi-novembre à avril.

Le seigle et l'orge sont moissonnés en mai et étalés pour sécher sur le champ pendant une semaine à dix jours. Puis on les bat, on les vanne et on les met en sacs pour les engranger. La totalité de la paille non-hachée est répandue sur le champ comme mulch. On maintient alors l'eau dans le champs en juin un court laps de temps pendant les pluies de la mousson, pour affaiblir le trèfle et les mauvaises herbes et donner au riz une chance de germer à travers la couverture du sol. Une fois le champ drainé, le trèfle reprend et s'étend sous les pieds de riz en pleine croîssance. De ce moment jusqu'à la moisson, période de dur labeur pour le paysan traditionnel, les seuls travaux dans les champs de riz de M. Fukuoka sont de maintenir les rigoles de drainage et de faucher les étroits sentiers entre les champs.

Le riz est moissonné en octobre. Il est suspendu pour sécher puis battu. Les semailles de l'automne sont terminées juste au moment où les variétés précoces de mandarines sont mûres et prêtes à récolter.

M. Fukuoka récolte entre cinquante et soixante quintaux de riz à l'hectare. Ce rendement est approximativement le même que celui produit tant par la méthode chimique que traditionnelle dans sa région. Son rendement en céréales d'hiver est souvent supérieur à celui de l'agriculteur traditionnel ou chimique, qui tous deux utilisent la méthode culturale du sillon.

Les trois méthodes (sauvage ou naturelle, traditionnelle, chimique) produisent des récoltes comparables au point de vue quantité, mais diffèrent énormément dans leur effet sur la terre. Dans les champs de M. Fukuoka le sol s'améliore à chaque saison. Pendant les derniers vingt cinq ans, depuis qu'il a arrêté de labourer, ses champs se sont améliorés en fertilité, structure, et capacité à retenir l'eau. Avec la méthode traditionnelle la condition du sol reste à peu près toujours la même. Le paysan obtient des rendements directement proportionnels à la quantité de compost et de fumier qu'il répand. Dans les champs de l'agriculteur en chimie, il y a perte de la vie du sol et dépérissement de la fertilité originelle en peu de temps.

Pouvoir cultiver du riz sans inonder le champ pendant toute la période de croîssance est l'un des plus grands avantages de la méthode de M. Fukuoka. Peu de gens ont jamais pensé que c'eût été possible. C'*est* possible, et M. Fukuoka maintient que le riz pousse mieux ainsi. Ses plants de riz ont de fortes tiges et sont profondément enracinés. La variété ancienne de riz glutineux qu'il cultive a entre 250 et 300 grains par tête.

L'emploi du mulch augmente la capacité du sol à retenir l'eau. Il y a beaucoup d'endroits où l'agriculteur sauvage peut éliminer complètement la nécessité d'irriguer. Ainsi le riz et d'autres récoltes à fort rendement peuvent être cultivés dans des régions qu'on ne pensait pas pouvoir convenir auparavant. On peut faire produire une terre escarpée et marginale sous d'autres rapports, sans danger d'érosion. Des sols abîmés par des habitudes agricoles négligentes ou par des produits chimiques peuvent être effectivement réhabilités par l'agriculture sauvage.

Des maladies et des insectes sont présents dans les champs et le verger mais les récoltes ne sont jamais dévastées. Les dégats n'affectent que les plantes les plus faibles. M. Fukuoka insiste sur le fait que le meilleur contrôle des maladies et des insectes est de cultiver des récoltes dans un environnement sain.

Les arbres fruitiers du verger de M. Fukuoka ne sont pas taillés bas et large pour faciliter la récolte, mais poussent selon leur forme naturelle particulière. Légumes et herbes sont cultivés sur les pentes du verger avec une préparation du sol minimale. Au printemps des graines de bardane, chou, radis, soja, moutarde, navet, carotte et d'autres légumes sont mélangées et lancées pour germer dans un endroit à ciel ouvert, parmi les arbres, avant

l'une des longues pluies de printemps. Cette manière de semer ne réussira évidemment pas partout. Elle réussit au Japon car le climat y est humide avec des pluies tombant infailliblement tout au long des mois de printemps. La structure du sol du verger de M. Fukuoka est argileuse. La couche superficielle est riche en matière organique friable et retient bien l'eau. C'est le résultat de la couverture du sol en mauvaises herbes et trèfle qui a continuellement poussé dans le verger au cours de nombreuses années.

Les mauvaises herbes doivent être recoupées quand les pousses de légumes sont jeunes, mais une fois que les légumes se sont établis, on les laisse pousser avec la couverture du sol naturelle. Quelques légumes ne sont pas récoltés, leurs graines tombent, et après une ou deux générations elles retrouvent les habitudes de croissance de leurs prédécesseurs sauvages au goût fort et légèrement amer. Un grand nombre de ces légumes poussent entièrement sans soins. Un jour, peu de temps après mon arrivée à la ferme de M. Fukuoka, je marchai dans une partie éloignée du verger et butai par inadvertance dans quelque chose de dur dans l'herbe haute. Je m'arrêtai pour regarder de plus près et découvris un concombre, et tout près une courge nichés dans le trèfle.

Pendant des années M. Fukuoka a écrit sur sa méthode dans des livres et des revues, a été interwievé à la radio et à la télévision, mais presque personne n'a suivi son exemple. A cette époque la société japonaise évoluait avec détermination dans la direction exactement opposée.

Après la Deuxième Guerre Mondiale, les Américains introduisirent l'agriculture chimique moderne au Japon. Ceci permit au paysan japonais de produire approximativement avec les mêmes rendements qu'avec la méthode traditionnelle mais le temps et le travail du paysan étaient réduits de plus de la moitié. Cela semblait un rêve devenu réalité, et, en une génération, presque tout le monde se mit à l'agriculture chimique.

Pendant des siècles les paysans japonais ont maintenu la matière organique dans le sol en pratiquant la rotation des cultures, en ajoutant du compost et du fumier et en faisant de l'engrais vert. Une fois que ces pratiques furent négligées et que le fertilisant chimique à action rapide les remplaça, l'humus s'épuisa en une seule génération. La structure du sol se

détériora ; les récoltes s'affaiblirent et devinrent dépendantes des éléments nutritifs chimiques. En compensant la réduction de travail animal et humain, le nouveau système mina les réserves de fertilité du sol.

Pendant les quarante dernières années M. Fukuoka a été le témoin indigné de la détérioration graduelle à la fois de la terre et de la société Japonaise. Les Japonais ont suivi le modèle Américain de développement économique et industriel comme un seul homme. La population se déplaça car les paysans émigrèrent de la campagne vers les centres industriels en expansion. Le village rural où naquit M. Fukuoka et où la famille Fukuoka a probablement vécu pendant mille quatre cents ans ou plus, se trouve maintenant à la frange des faubourgs qui ne cessent de croître de la ville de Matsuyama. Une route nationale jonchée de bouteilles de *saké* et d'ordures passe à travers les champs de riz de M. Fukuoka.

Bien qu'il n'identifie sa philosophie à aucune secte religieuse particulière ni à aucune organisation, la terminologie qu'emploie M. Fukuoka et ses méthodes d'enseignement sont fortement influencées par le Bouddhisme Zen et le Taoisme. Il cite aussi parfois la Bible et évoque la philosophie judéo-Chrétienne et la théologie pour illustrer ce qu'il dit ou pour stimuler la discussion.

M. Fukuoka croit que l'agriculture sauvage procède de la santé spirituelle de l'individu. Il considère la guérison de la terre et la purification de l'esprit humain comme un seul processus et il propose une manière de vivre et de cultiver dans laquelle ce processus peut se réaliser.

Il serait irréaliste de croire que pendant sa vie et dans les conditions actuelles, M. Fukuoka pourra réaliser complètement sa vision. Après plus de trente ans, ses techniques évoluent encore. Sa grande contribution est de démontrer que le processus quotidien de l'établissement de la santé spirituelle peut conduire à une transformation pratique et bienfaisante du monde.

Aujourd'hui la reconnaissance générale des dangers à long terme de l'agriculture chimique a renouvelé l'intérêt pour les méthodes alternatives en agriculture. M. Fukuoka a emmergé comme porte-parole de la révolution agricole au Japon. Depuis la publication de *La Révolution d'un seul Brin de Paille* en octobre 1975 l'intérêt pour l'agriculture sauvage s'est rapidement étendu parmi les Japonais.

Pendant l'année et demie où j'ai travaillé chez M. Fukuoka, je suis fréquemment revenu à ma ferme de Kyoto. Là, chacun était désireux d'essayer la nouvelle méthode et peu à peu, de plus grandes parcelles de notre terre furent converties à l'agriculture sauvage.

A part le riz et le seigle en rotation traditionnelle, nous cultivons aussi du blé, du sarrasin, des pommes de terre, du maïs et du soja par la méthode de M. Fukuoka. Pour semer le maïs et d'autres cultures en sillons qui germent lentement, nous faisons un trou dans le sol avec un bâton ou une tige de bambou et faisons tomber une graine dans chaque trou. Entre le maïs nous plantons du soja par la même méthode, ou en enveloppant les graines dans des boulettes d'argile et en les répandant à la surface du champ. Puis nous fauchons la couverture du sol de mauvaises herbes et de trèfle blanc, et couvrons le champs de paille. Le trèfle revient mais seulement après que le maïs et le soja sont bien établis.

M. Fukuoka put nous aider en faisant quelques suggestions, mais nous avons dû peu à peu ajuster la méthode à nos diverses cultures et à nos propres conditions locales en corrigeant nos erreurs. Dès le départ nous savions qu'il faudrait pas mal de saisons, à la fois pour la terre et nos esprits, pour passer à l'agriculture sauvage. La transition est devenue un processus permanent.

Larry KORN

Notes sur la traduction

Une traduction littérale d'une langue à l'autre serait déjà une gageure mais retenir en même temps la saveur et le contexte culturel de l'original est encore plus difficile. En particulier, le japonais est très subtil pour exprimer le type d'expérience spirituelle et d'enseignement philosophique que l'on trouve dans ce livre. Des termes comme « discriminant » et connaissance « non-discriminante », le « non-intellect » et le « non-agir » n'ont pas d'équivalent. C'est pourquoi ils ont été rendus littéralement, des explications supplémentaires étant fournies par des notes.

C'est un moyen didactique commun chez les philosophes orientaux d'utiliser le paradoxe, l'illogisme, et la contradiction apparente pour parvenir à briser les schémas habituels de pensée. De tels passages ne sont pas nécessairement à comprendre littéralement ou figurativement, mais plutôt comme des exercices destinés à ouvrir la conscience à des perceptions hors de portée de l'intelligence.

Le mot japonais MUGI, traduit par « céréale d'hiver », comprend le seigle, l'orge et le blé. Les méthodes de culture de ces céréales sont semblables sauf que le blé met quelques semaines de plus à mûrir. Le seigle et l'orge sont plus communément cultivés au Japon parce que le blé n'est pas mûr avant le milieu de la saison des pluies.

Le mot japonais MIKAN, est traduit par agrume. L'agrume oriental le plus commun est la mandarine. Alors que de nombreuses variétés de mandarines sont cultivées au Japon, la

plus commune est un petit fruit orange qui ressemble beaucoup à notre tangerine.

Quand le contexte le requiert, on donne les variétés précises de céréales et d'agrumes.

La traduction de la *Révolution d'un seul Brin de Paille* a été commencée à la ferme de M. Fukuoka et sous son contrôle, au printemps 1976. Ce n'est pas une traduction mot pour mot. Des parties d'autres travaux de M. Fukuoka ainsi que des tranches de conversation avec lui ont été incluses dans le texte.

L.K.

La révolution d'un seul brin de paille

I

Regardez ce grain

Je crois qu'une révolution peut commencer depuis ce seul brin de paille. Au premier coup d'œil, cette paille de riz paraît légère et insignifiante. On aura du mal à croire qu'elle puisse allumer une révolution. Mais j'en suis venu à réaliser le poids et le pouvoir de cette paille. Pour moi, cette révolution est bien réelle.

Regardez ces champs d'orge et de seigle. Ce grain mûrissant donnera environ 59 quintaux à l'hectare. Je crois que cela vaut les meilleurs rendements de la Préfecture d'Ehime. Et si cela égale les plus hauts rendement de la Préfecture d'Ehime, cela peut facilement égaler les meilleures moissons de tout le pays puisqu'Ehime est l'une des premières régions agricoles du Japon. Et de plus ces champs n'ont pas été labourés depuis vingt cinq ans.

Pour planter, je sème tout simplement à la volée, en automne, le seigle et l'orge dans des champs différents tandis que le riz est encore sur pied. Quelques semaines plus tard je moissonne le riz et je répands la paille de riz sur les champs.

C'est la même chose pour les semailles du riz. Nos céréales d'hiver seront coupées vers le 20 mai. Je sème le riz à la volée environ deux semaines avant sur le seigle et l'orge. Après la moisson, je répands la paille de seigle et d'orge sur le champ.

Je suppose qu'utiliser la même méthode pour semer le riz et les céréales d'hiver n'appartient qu'à ce genre d'agriculture. Mais il y a une voie plus facile. Pendant que nous traversons le champ suivant je fais remarquer que là le riz a été semé l'automne dernier en même temps que la céréale d'hiver. Dans ce champ

toutes les semailles de l'année étaient terminées pour le jour de l'an.

Vous pouvez aussi remarquer que le trèfle blanc et les mauvaises herbes poussent dans ces champs. Le trèfle a été semé parmi les pieds de riz début octobre, un peu avant le seigle et l'orge. Je ne me soucie pas de semer les mauvaises herbes, elles se resèment toutes seules plutôt facilement.

Ainsi l'ordre des semailles dans ce champ est le suivant : début octobre le trèfle est jeté à la volée parmi le riz, suit la céréale d'hiver au milieu du mois.

Et ces champs n'ont pas été labourés depuis vingt cinq ans.

Début novembre le riz est moissonné, puis le riz de l'année suivante est semé, et la paille est étendue sur le champ. Le seigle et l'orge que vous voyez devant vous sont venus de cette manière.

C'est l'affaire de quelques jours pour une ou deux personnes de s'occuper de la culture du riz et de la céréale d'hiver sur un champ d'un are. Il semble impossible de trouver une manière plus simple de cultiver les céréales.

Cette méthode contredit absolument les techniques de l'agriculture moderne. Elle jette par la fenêtre la connaissance scientifique et le savoir-faire paysan traditionnel. Avec ce genre d'agriculture qui n'emploie ni machine, ni préparation, ni fertilisant chimique, il est possible d'atteindre une récolte égale ou supérieure à celle de la ferme japonaise moyenne. La preuve est juste en train de mûrir sous vos yeux.

Rien du tout

Récemment des gens m'ont demandé pourquoi je m'étais engagé dans ce type d'agriculture il y a si longtemps. Jusqu'à présent je n'en ai jamais discuté avec quiconque. Il semble qu'il n'y avait pas moyen d'en parler. Ce fut simplement, — comment dire — un choc, un jaillissement, une petite expérience qui en fut le point de départ.

Cette révélation changea totalement ma vie. Ce n'est rien dont on puisse vraiment parler, mais c'est quelque chose qu'on pourrait dire ainsi : « Les hommes ne connaîssent rien du tout. Il n'y a pas de valeur intrinsèque dans quoi que ce soit, et chaque action est un effort futile et sans signification ». Cela peut sembler irrationnel, mais si on le met en mots, c'est la seule façon de le décrire.

Cette « pensée » se développa dans ma tête sans que je m'y attende lorsque j'étais encore jeune. Je ne savais pas si cette intuition, que toute l'intelligence et l'effort humains sont négligeables, était valable ou non, mais si j'examinais ces pensées et essayais de les bannir, je ne pouvais rien découvrir en moi-même qui les contredise. Seulement la ferme conviction que c'était ainsi gravé en moi.

On pense généralement qu'il n'y a rien de plus magnifique que l'intelligence humaine, que les être humains sont des créatures d'une valeur particulière et que leurs créations et réalisations telles qu'elles sont réfléchies par la culture et l'histoire en sont de merveilleux témoignages. Telle est du moins la croyance générale.

Puisque ma pensée la refusait j'étais incapable de communiquer mes vues à quiconque. En fin de compte je décidai de donner une forme à mes pensées, de les mettre en pratique, et ainsi de déterminer si mon discernement voyait juste ou faux. Passer ma vie dans l'agriculture, à faire pousser du riz et des céréales d'hiver — ce fut le parti que je pris.

Et que fut cette petite expérience qui changea ma vie ?

Il y a quarante ans, quand j'avais vingt cinq ans, je travaillais pour le Bureau des Douanes de Yokohama à la Division de l'Inspection des Plantes. Ma tâche principale était d'inspecter les plantes à l'arrivée et à la sortie pour découvrir les insectes transporteurs de maladies. J'avais la chance d'avoir pas mal de temps libre, que je passais au laboratoire à faire des recherches dans ma spécialité de pathologie des plantes. Ce laboratoire était situé près du parc Yamate et surplombait le port de Yokohama du haut de la falaise. L'Eglise Catholique était juste en face du bâtiment et à l'est l'Ecole de Filles Ferris. C'était très tranquille, tout ce qu'il y a de parfait comme environnement pour poursuivre des recherches.

Le chercheur du laboratoire de pathologie était Eiichi Kurosawa. J'avais étudié la pathologie des plantes avec Makoto Okera, professeur au Collège Agricole de Gifu, et j'avais reçu les conseils de Suehiko Igata du Centre d'Essai Agricole de la Préfecture d'Okayama.

J'ai eu beaucoup de chance d'être un étudiant du professeur Kurosawa. Bien qu'il soit resté largement inconnu dans le monde académique c'est l'homme qui a isolé et cultivé le champignon qui cause la maladie de la « bakanae » du riz. Il a été le premier à extraire de la culture fongueuse l'hormone de croissance de la plante, la gibberelline. Cette hormone, quand une petite quantité en est absorbée par les jeunes plants de riz, a l'effet particulier de provoquer une croissance anormalement haute de la plante. Mais si elle est donnée en excès, elle provoque une réaction opposée et cause un retard de croissance. Au Japon nul ne prêta grande attention à cette découverte mais au-delà des mers elle devint un sujet d'active recherche. Peu après, un américain utilisa la gibberelline pour développer le raisin sans pépin.

Je regardai Kurosawa-san* comme mon propre père, et sur ses conseils construisis un microscope de dissection et me consacrai à la recherche sur les maladies de la résine qui provoquent le dépérissement du tronc, des branches et des fruits des agrumes américains et japonais.

Au microscope j'observais des cultures fongueuses, croisais plusieurs champignons, et créais de nouvelles variétés entraînant de nouvelles maladies. Mon travail m'enchantait. Du fait que mon travail requérait une concentration profonde et prolongée il y avait des moments où je perdais connaissance pendant mon travail.

C'était aussi une époque de jeunesse et d'entrain, et je ne passais pas tout mon temps enfermé dans la salle de recherche. Le quartier était la cité portuaire de Yokohama, pas de meilleur endroit pour faire l'imbécile et se donner du bon temps. Ce fut à cette époque que l'épisode suivant arriva. Absorbé dans mes pensées, et l'appareil à photos à la main, je flânai sur l'embarcadère lorsque j'aperçus une femme très belle. Pensant qu'elle ferait un sujet magnifique pour une photographie, je lui demandai de poser pour moi. Je l'aidai à monter sur le pont du navire étranger ancré là et lui demandai de regarder dans cette direction, puis dans cette autre et pris plusieurs photos. Elle me demanda de lui en envoyer des copies quand elles seraient tirées. Quand je lui demandai où les lui envoyer, elle me dit simplement « à Ofuna » et partit sans mentionner son nom.

Lorsque j'eus développé la pellicule, je montrai les épreuves à un ami et lui demandai s'il la reconnaissait. Il sursauta et dit « c'est Mieko Takamine, la grande star du cinéma muet ». Aussitôt je lui envoyai dix agrandissements à Ofuna. Peu après elle me les renvoya autographiés. Cependant, il en manquait un. En y repensant plus tard je réalisai que c'était le profil de prés qui manquait ; il montrait probablement quelque ride sur son visage. Je fus enchanté et sentis avoir eu un aperçu de l'âme féminine.

A d'autres époques, timide et maladroit comme je l'étais, je fréquentais un bal public dans le quartier Nankinguais. Un jour j'aperçus là la chanteuse populaire Noriko Awaya et l'invitai. Je

* — san : titre de politesse utilisé au Japon à la fois pour les hommes et les femmes.

ne pourrai jamais oublier la sensation de cette danse parce que j'étais tellement écrasé par son énorme corps que je ne pouvais même pas passer mon bras autour de sa taille.

En tout cas j'étais un jeune homme très actif, très heureux, passant mes jours dans l'étonnement du monde de la nature révélée à travers l'œil du microscope et frappé de la ressemblance entre ce petit monde précis et le grand monde de l'univers infini. Le soir, amoureux ou pas je m'amusais et me donnais du bon temps. Je crois que c'était cette vie sans but, ajoutée à la fatigue d'un excès de travail qui finalement me menèrent à une période de défaillance dans la salle de recherche. La conséquence de tout ceci fut que je contractai une pneumonie aiguë et fus placé dans la salle de traitement par pneumothorax au dernier étage de l'Hôpital de Police.

C'était l'hiver et à travers une fenêtre cassée, le vent soufflait des tourbillons de neige dans la pièce. Il faisait chaud sous les couvertures, mais mon visage était comme de la glace. L'infirmière venait contrôler ma température et repartait aussitôt.

Comme c'était une chambre privée il était rare que quelqu'un y entrât. Je me sentais mis à la porte dans le froid cinglant et brutalement plongé dans un monde d'isolement et de solitude. J'étais face à face avec la peur de mourir. Si j'y pense maintenant, elle semble un peu vaine mais à l'époque je l'ai prise au sérieux.

Je fus finalement relâché de l'hôpital mais je ne pouvais pas me sortir de ma dépression. En quoi avais-je mis ma confiance jusqu'alors ? J'avais été insouciant et content, mais quelle était l'essence de cette satisfaction ? Un doute sur la nature de la vie et de la mort me mettait à l'agonie. Je ne pouvais plus dormir ni m'appliquer à mon travail. Dans des promenades nocturnes au hasard sur la falaise et près du port je ne trouvais pas de soulagement.

Une nuit, comme j'errais, je m'effondrai à bout de forces sur une colline surplombant le port, m'assoupissant finalement contre le tronc d'un grand arbre. Je gis là, ni endormi ni éveillé, jusqu'à l'aube. Je peux encore me rappeler que c'était le matin du 15 mai. Dans un ahurissement, je regardais la lumière grandir sur le port, voyant le lever du soleil et en même temps en quelque sorte, ne le voyant pas. Comme la brise soufflait du bas de la falaise, le brouillard matinal disparut soudain. Juste à ce moment

un héron nocturne apparut, lança un cri aigu et s'envola au loin. Je pus entendre le battement de ses ailes. En un instant tous mes doutes et le brouillard lugubre de mon désordre s'évanouirent. Tout ce que j'avais tenu pour ferme conviction, tout ce qui avait l'habitude de me tranquilliser, était balayé par le vent. Je sentis que je comprenais juste une chose. Sans réfléchir aux mots, ils sortirent de ma bouche : « Dans ce monde il n'y a rien du tout... » Je sentis que je ne comprenais rien. *

Je pouvais voir que tous les concepts auxquels j'avais été attaché, l'idée de la vie elle même, étaient des constructions vides. Mon esprit devint léger et clair. Je dansais, fou de joie. J'entendais les petits oiseaux gazouiller dans les arbres et je voyais les vagues étinceler au loin dans le soleil levant. Les feuilles dansaient, vertes et miroitantes. Je sentais que c'était vraiment le ciel sur la terre. Tout ce qui m'avait possédé, toutes les angoisses disparurent comme des rêves, des illusions, et quelque chose qu'on pourrait appeler la « vraie nature » se révéla.

* « Ne rien comprendre » dans ce sens, est reconnaître l'insuffisance de la connaissance intellectuelle.

Je pense pouvoir dire à coup sûr, qu'à partir de l'expérience de ce matin-là ma vie a complètement changé.

Malgré le changement, je restais au fond un homme moyen et étourdi, et jusqu'à présent je n'ai pas changé. Vu de l'extérieur il n'y a pas homme plus banal que moi et il n'y a rien eu d'extraordinaire dans ma vie quotidienne. Mais la certitude que je sais du moins cette chose-là n'a pas changé depuis cette époque. J'ai passé trente ans, quarante ans, à vérifier si oui ou non je m'étais trompé, méditant tout au long, mais pas une fois je n'ai trouvé de preuve contraire à ma conviction.

Que cette conception en elle-même ait une grande valeur ne signifie pas qu'une valeur particulière soit attachée à ma personne. Je reste simplement un homme, juste un vieux corbeau pour ainsi dire. A l'observateur intermittent je peux paraître humble ou arrogant. Je dis toujours aux jeunes gens qui montent à mon verger de ne pas essayer de m'imiter et cela me met vraiment en colère que quelqu'un ne prenne pas à cœur ce conseil. Je demande plutôt qu'ils vivent simplement dans la nature et s'appliquent à leur travail quotidien. Non, je n'ai rien d'extraordinaire, mais ce que j'ai entrevu est immensément important.

Retour a la terre

Le jour suivant cette expérience, le 16 mai, je me présentai à mon travail et donnai ma démission. Mes supérieurs et mes amis furent stupéfaits. Ils ne savaient pas quoi en penser. Ils donnèrent pour moi une soirée d'adieu dans un restaurant au-dessus de l'embarcadère, mais l'atmosphère était un peu bizarre. Ce jeune homme qui s'était bien entendu avec tout le monde jusqu'au jour précédent, qui ne semblait pas particulièrement insatisfait dans son travail, qui au contraire s'était consacré sincèrement à sa recherche, avait brutalement annoncé qu'il démissionnait. Et j'étais là, riant joyeusement.

Alors je m'adressai à chacun en ces termes : « De ce côté est l'embarcadère. De l'autre le Môle. Si vous pensez que la vie est de ce côté, la mort est de l'autre. Si vous voulez vous débarrasser de l'idée de mort, vous devez aussi vous débarrasser de l'idée que la vie est de ce côté. Vie et mort ne font qu'un ».

Quand je dis cela, chacun s'inquiéta encore plus pour moi. « Que dit-il ? Il ne doit plus avoir toute sa tête, ont-ils dû penser. Ils m'accompagnèrent tous avec de tristes figures. J'étais le seul à marcher avec entrain, dans une gaieté folle.

A cette époque mon compagnon d'appartement s'inquiétait beaucoup à mon sujet et me suggéra de faire une pause au calme, d'aller peut-être dans la péninsule de Boso. Ainsi je partis. Je serais parti absolument n'importe où si on me l'avait demandé. Je montai dans l'autobus et roulai pendant de nombreux kilomètres en contemplant le dessin en damier des champs et les petits villages le long de la grand-route. A un arrêt, je vis un petit

panneau qui indiquait « Utopie ». Je descendis du bus et me mis à sa recherche.

Sur la côte il y avait une petite auberge et en grimpant la falaise, je trouvai une place d'où la vue était vraiment magnifique. Je restai à l'auberge, passant les jours à sommeiller dans les hautes herbes donnant sur la mer. Cela a pu durer quelques jours, une semaine ou un mois, mais de toute façon je suis resté là quelque temps. Au fur et à mesure que les jours passaient ma gaieté diminuait et je me mis à essayer de déterminer ce qui était arrivé. On pourrait dire que j'étais finalement revenu à moi-même.

J'allai à Tokyo et y restai un moment, passant les journées à marcher dans le parc, arrêtant les gens dans la rue et leur parlant, dormant ici et là. Mon ami était inquiet et vint voir comment j'allais « Est-ce que tu n'es pas en train de vivre dans un monde de rêve ? un monde d'illusion ? » demanda-t-il, « Non » répondis-je, « c'est toi qui vis dans le monde du rêve ». Quand mon ami se tourna vers moi pour me dire au-revoir, je répondis quelque chose comme « Ne dis pas au-revoir. Se séparer est simplement se séparer. » Mon ami sembla avoir abandonné tout espoir.

Je quittai Tokyo, passai par le Kansai * et allai dans le sud jusqu'à Kyushu. Je me plaisais, entraîné par le vent d'un endroit à l'autre. J'interpellais beaucoup de gens sur ma conviction que rien n'a de signification ni de valeur, que chaque chose retourne au néant.

Mais c'était trop, ou trop peu, à concevoir pour le monde quotidien. Il n'y avait pas la moindre communication. Je pensais que l'idée de l'inutilité était d'un grand bénéfice pour le monde et particulièrement le monde actuel qui se meut si vivement dans la direction opposée. A vrai dire j'errais avec l'intention de répandre la nouvelle dans tout le pays. Le résultat fut que, où que j'allasse, on m'ignorait comme un excentrique. Aussi retournai-je à la ferme de mon père à la campagne.

A cette époque mon père avait une plantation de mandariniers. J'emménageai dans une hutte sur la montagne et commençai à vivre une vie très simple, primitive. Je pensais que

* Osaka, Kobe, kyoto.

si, ici, comme producteur d'agrumes et de céréales, je pouvais vraiment démontrer ma conception, le monde reconnaîtrait sa vérité. Au lieu d'offrir une centaine d'explications, la pratique de cette philosophie ne serait-elle pas la meilleure manière ? Ma méthode du « non-agir » * pour travailler la terre naquit avec cette pensée. C'était durant la treizième année du règne de l'empereur actuel, 1938.

Je m'établis sur la montagne et tout alla bien jusqu'au moment où mon père me confia les arbres abondemment chargés du verger. Il avait déjà taillé les arbres « en forme de verre à saké » pour qu'on puisse facilement récolter les fruits. Quand je les laissai à l'abandon dans cet état, le résultat fut que les branches s'entremêlèrent, les insectes attaquèrent les arbres et le verger entier dépérit en moins de rien.

Ma conviction était que les récoltes poussent d'elles-mêmes et qu'on n'a pas à les faire pousser. J'avais agi persuadé qu'on devrait laisser chaque chose prendre son cours naturel, mais j'ai remarqué que si vous appliquez cette façon de penser d'un seul coup, les choses ne tardent pas à aller mal. C'est de l'abandon, non de « l'agriculture sauvage ».

Mon père fut atterré. Il dit que je devais me rediscipliner, peut-être prendre du travail ailleurs et revenir quand j'aurais retrouvé mes esprits. A cette époque il était maire du village. Il était difficile aux autres membres de la communauté d'avoir une relation avec son fils excentrique qui, manifestement, ne pouvait pas s'accorder avec le monde puisqu'il vivait tout seul dans les montagnes. Cependant, je détestais la perpective du service militaire et comme la guerre devenait de plus en plus violente, je décidai de passer humblement par les vœux de mon père et de prendre du travail.

A cette époque les techniciens spécialisés étaient rares. La Station d'Essai de la Préfecture de Kochi entendit parler de moi et il arriva qu'on m'offrit le poste de Chef de Recherche à la Surveillance des Maladies et des Insectes. J'abusai de la bonté de la Préfecture de Kochi pendant presque huit ans. Au centre

---

* Par cette expression M. Fukuoka attire l'attention sur la simplicité relative de sa méthode. Cette manière de travailler la terre exige du travail, surtout durant la moisson, mais beaucoup moins que par les autres méthodes.

d'essai je devins directeur de la division de l'agriculture scientifique et dans mes recherches je m'employai à augmenter la productivité alimentaire en temps de guerre. Mais à vrai dire, durant ces huit années, je réfléchissais sur la relation entre agriculture scientifique et naturelle. L'agriculture chimique qui utilise les résultats du travail de l'intelligence humaine était considérée comme supérieure. La question qui était toujours au fond de mon esprit était si oui ou non l'agriculture naturelle pouvait tenir tête à la science moderne.

Quand la guerre finit, je sentis la fraîcheur d'un vent de liberté, et avec un soupir de soulagement je retournai à mon village natal pour reprendre l'agriculture.

Vers une agriculture du non-agir

Pendant trente ans j'ai vécu uniquement dans ma ferme. J'ai eu peu de contact avec les gens en dehors de ma propre communauté. Pendant ces années j'ai mis le cap en ligne droite sur une méthode d'agriculture du « non-agir ».

La voie habituelle pour développer une méthode est de se demander « Et si on essayait ceci ? » ou « Et si on essayait cela ? » introduisant une variété de techniques les unes après les autres. C'est l'agriculture moderne et son seul résultat est de rendre l'agriculteur plus occupé.

Ma voie fut l'opposée. J'aspirais à une manière de cultiver * qui fasse plaisir, naturelle, qui aboutisse à rendre le travail plus aisé et non plus dur. « Et si on ne faisait pas ceci ? Et si on ne faisait pas cela ? » — telle était ma manière de penser. Finalement j'arrivai à la conclusion qu'il n'était pas nécessaire de labourer, pas nécessaire de répandre de l'engrais, pas nécessaire de faire du compost, pas nécessaire d'utiliser de l'insecticide. Quand vous en arrivez jusqu'à ce point, il y a peu de pratiques agricoles qui sont vraiment nécessaires.

La raison pour laquelle les techniques perfectionnées semblent nécessaires est que l'équilibre naturel a été tellement bouleversé

* Cultiver aussi simplement que possible dans l'environnement naturel, et en coopérant avec lui plutôt que l'approche moderne appliquant de manière croissante des techniques toujours plus complexes pour refaire entièrement la nature au bénéfice des êtres humains.

par ces mêmes techniques que la terre en est devenue dépendante.

Cette ligne de raisonnement ne s'applique pas seulement à l'agriculture, mais aussi bien à d'autres aspects de la société humaine. Médecins et médicaments deviennent nécessaires quand les gens créent un environnement malsain. L'éducation institutionnelle n'a pas de valeur intrinsèque mais elle devient nécessaire quand l'humanité crée une situation dans laquelle on doit devenir « instruit » pour y faire son chemin.

Avant la fin de la guerre, lorsque je montai au verger pour mettre en pratique ce qu'alors je pensais être l'agriculture sauvage, je ne fis aucune taille et laissai le verger à lui-même. Les branches s'emmêlèrent, les arbres furent attaqués par des insectes, et presqu'un hectare de mandariniers s'atrophia et mourut. Depuis ce temps et encore maintenant, la question « Quel est le modèle naturel ? » n'a cessé d'occuper mon esprit. Au cours de mon cheminement pour arriver à une réponse, j'anéantis encore 400 arbres. Finalement je sentis que je pouvais dire avec certitude : « Ceci est le modèle naturel ».

« J'aspirais à une manière de cultiver qui fasse plaisir... »

Dans la mesure où les arbres s'éloignent de leur forme naturelle la taille et la destruction des insectes deviennent nécessaires ; dans la mesure où la société humaine se détache d'une vie proche de la nature l'éducation devient nécessaire. Dans la nature, une éducation en règle n'a pas de fonction.

En élevant les enfants, beaucoup de parents font la même faute que moi au début, dans le verger. Par exemple apprendre la musique aux enfants est aussi inutile qu'élaguer les arbres du verger. L'oreille d'un enfant reçoit la musique. Le murmure d'un ruisseau, le son des grenouilles croassant près de la rivière, le froissement des feuilles dans la forêt, tous ces sons de la nature sont musique — vraie musique. Mais quand divers bruits perturbateurs pénètrent dans l'oreille et la brouillent, la connaissance de la musique directe et pure de l'enfant dégénère. Si on le laisse continuer dans cette voie, l'enfant sera incapable d'entendre l'appel d'un oiseau ou le son du vent comme chants. C'est pourquoi l'éducation musicale est considérée comme étant bénéfique au développement de l'enfant.

Il se peut que l'enfant élevé avec une oreille pure et claire ne soit pas capable de jouer des airs populaires au violon ou au piano, mais je ne pense pas que ceci ait rien à voir avec la capacité d'entendre la vraie musique ou de chanter. C'est quand le cœur est empli de chant qu'on peut dire que l'enfant est musicalement doué.

Chacun ou presque, pense que la « nature » est une bonne chose, mais peu sont capables de saisir la différence entre naturel et non naturel.

Si un seul bourgeon nouveau est enlevé à un arbre fruitier avec une paire de ciseaux, cela peut causer un désordre que l'on ne pourra réparer. Quand elles poussent selon la forme naturelle, les branches s'étalent alternativement depuis le tronc et les feuilles reçoivent uniformément la lumière du soleil, . Si cet ordre naturel est brisé les branches entrent en conflit, se disposent l'une au-dessus de l'autre, s'emmêlent, et les feuilles dépérissent aux endroits où le soleil ne peut pénétrer. Les dommages causés par les insectes se développent. De nouvelles branches se dessèchent si l'arbre n'est pas taillé l'année suivante.

Les êtres humains font quelque chose de mal avec leurs tripatouillages, laissent non réparés les dommages, et quand les résultats défavorables s'accumulent, ils travaillent de toutes leurs

forces à les réparer. Quand les actions rectificatives paraissent réussies, ils en viennent à prendre ces mesures pour de splendides réalisations. Les gens refont cela et le refont encore, c'est comme si un fou allait casser les tuiles de son toit en y marchant lourdement. Puis quand il commence à pleuvoir et que le plafond commence à pourrir, il monte à la hâte réparer le dommage, se réjouissant à la fin d'avoir trouvé la solution miracle.

C'est la même chose avec le savant. Il se plonge dans les livres nuit et jour, fatigant ses yeux et devenant myope, et si vous demandez sur quoi, diable, il a bien pu travailler pendant tout ce temps — c'est pour devenir l'inventeur des lunettes de correction de la myopie.

Retour a la source

M'appuyant sur le long manche de ma faux, je fais une pause dans mon travail au verger et j'enveloppe du regard les montagnes et le village en-dessous. Je m'étonne que les philosophies des gens en soient venues à évoluer plus vite que les saisons changeantes.

Le chemin que j'ai suivi, cette agriculture sauvage, qui paraît étrange à beaucoup, s'explique d'abord en réaction à l'évolution irréfléchie et constante de la science. Mais tout ce que j'ai fait en travaillant la terre ici à la campagne, c'est essayer de montrer que l'humanité ne sait rien. Parce que le monde marche dans la direction opposée avec une énergie si violente, il peut sembler que je suis rétrograde, mais je crois fermement que le chemin que j'ai suivi est le plus intelligent.

Ces dernières années le nombre de gens intéressés par l'agriculture sauvage a considérablement augmenté. Il semble que la limite du développement scientifique a été atteinte, on commence à avoir des inquiétudes, et le moment est venu d'un réexamen. Ce qui était perçu comme primitif et rétrograde est considéré maintenant subitement comme bien en avance sur la science moderne. Ceci peut sembler *à priori* étrange, mais je ne le trouve pas du tout étrange.

J'en ai récemment discuté avec le Professeur Iinuma de l'Université de Kyoto. Il y a mille ans, au Japon, on pratiquait l'agriculture sans labourer, et la culture de la terre sur une faible profondeur n'a pas été introduite avant l'ère Tokugawa il y a 300 à 400 ans. Le labour profond a été introduit au Japon avec

l'agriculture occidentale. Je disais que pour faire face aux problèmes futurs la nouvelle génération reviendrait à cette méthode traditionnelle consistant à ne pas cultiver.

Faire pousser des céréales dans un champ non labouré peut sembler à priori une régression vers l'agriculture primitive, mais, avec les années, cette méthode s'est révélée dans les laboratoires universitaires et les centres d'essai agricoles du pays, la méthode la plus simple, la plus efficace et la plus moderne de toutes. Tout en désavouant la science moderne cette manière de travailler la terre se place maintenant au tout premier plan du développement de l'agriculture moderne.

J'ai présenté cette « succession céréale d'hiver/riz en ensemencement direct sans culture » dans des journaux agricoles il y a vingt ans. Depuis ce temps-là et jusqu'à aujourd'hui, elle a souvent fait l'objet de publications et a été présentée au public le plus large dans les programmes de radio et de télévision, mais personne n'y a prété beaucoup d'attention.

Aujourd'hui, tout à coup, c'est une histoire complètement différente. Vous pourriez dire que l'agriculture sauvage est devenue une grande mode. Journalistes, professeurs, chercheurs techniques viennent en foule visiter mes champs et les cabanes de la montagne.

Chacun la voit d'un point de vue différent, fait sa propre interprétation, et puis s'en va. L'un la trouve primitive, l'autre rétrograde, pour un autre c'est le pinacle de la création agricole, et un quatrième la salue comme une brèche dans le futur. En général les gens s'intéressent à cette forme d'agriculture uniquement pour savoir si c'est un pas dans le futur ou un retour à la vie du passé. Peu sont capables de saisir correctement que l'agriculture sauvage est au centre immuable et inchangeable de la vie agricole.

Dans la mesure où les gens se séparent de la nature, ils s'écartent de plus en plus de ce centre. En même temps une force centripète revendique ses droits et le désir de retourner à la nature grandit. Mais si les gens se laissent simplement gagner par la réaction, allant vers la gauche ou vers la droite selon la situation, le résultat n'est qu'un accroîssement des efforts. On passe, sans voir le point immuable de notre origine qui se trouve hors du royaume de la relativité. Je crois que même les actes de « retour-à-la-nature » et d'anti-pollution, si recommandables

soient-ils, ne conduisent pas à un dénouement vrai, originel, s'ils sont uniquement menés en réaction au sur-développement d'aujourd'hui.

La nature ne change pas bien que la manière de la considérer change invariablement d'un âge à l'autre. Peu importe l'âge, l'agriculture sauvage existe pour toujours comme source de l'agriculture.

Une raison qui a empêché l'agriculture sauvage de se repandre

Depuis vingt ou trente ans cette méthode de culture du riz et des céréales d'hiver a été testée dans un large éventail de climats et de conditions naturelles. Au Japon presque chaque préfecture a fait des tests comparant les rendements de « l'ensemencement direct sans culture » avec ceux des rizières et des cultures d'orge et d'avoine en sillons comme on fait couramment. Ces tests n'ont pas produit de preuve contredisant l'universelle applicabilité de l'agriculture sauvage.

Et par conséquent on peut se demander pourquoi cette vérité ne s'est pas répandue. Je pense qu'une des raisons en est que le monde s'est tellement spécialisé qu'il est devenu impossible aux gens de saisir quoi que ce soit dans son intégralité. Par exemple un expert de la prévention des dommages causés par les insectes du Centre d'Essai de la Préfecture de Kochi vint enquêter sur le fait qu'il y avait si peu de cicadelles (leaf-hoppers) dans mes champs quoique je n'emploie pas d'insecticide. Après investigation quant à l'aire d'habitat, l'équilibre entre les insectes et leurs ennemis naturels, la vitesse de multiplication de l'araignée etc., il trouva la cicadelle aussi rare dans mes champs que dans ceux du Centre qui sont arrosés de poisons mortels un nombre incalculable de fois.

Le professeur fut également surpris de constater que, tandis qu'il y avait peu d'insectes nuisibles, leurs prédateurs naturels étaient beaucoup plus nombreux dans mes champs que dans les

champs arrosés. Puis le jour se fit dans son esprit que les champs se maintenaient dans cet état grâce à un équilibre naturel établi parmi les diverses communautés d'insectes. Il reconnut que si ma méthode était généralement adoptée le problème de la destruction des récoltes par la cicadelle pouvait être résolu. Puis il monta dans sa voiture et rentra à Kochi.

Mais si vous demandez si oui ou non les spécialistes de la fertilité du sol ou des récoltes du centre d'essai sont venus ici, la réponse est non, ils ne sont pas venus. Et si vous alliez suggérer à une conférence ou une réunion, que cette méthode, ou plutôt cette non-méthode, soit essayée à une grande échelle, je devine que la Préfecture ou la station de recherche répondrait : « désolé, c'est trop tôt. Nous devons d'abord mener à bonne fin la recherche sous chaque angle possible avant de donner notre approbation finale ». Une conclusion mettrait des années à venir.

Cette sorte de chose arrive tout le temps. Des spécialistes et techniciens sont venus du Japon entier à cette ferme. Regardant les champs du point de vue de sa propre spécialité, chacun de ces chercheurs les a trouvés si non remarquables, du moins satisfaisants. Mais depuis que le professeur de la station de recherche est venu visiter ici il y a 5 ou 6 ans, il n'y a eu que peu de changements à la préfecture de Kochi.

Cette année le département agricole de Kinki a mis sur pied une équipe pluridisciplinaire pour un projet d'agriculture sauvage dans lequel des étudiants viendront ici mener des investigations. Cette approche peut être un pas en avant, mais j'ai l'impression que le prochain mouvement sera deux pas en arrière.

De prétendus experts commentent souvent : « l'idée de base de la méthode est bonne, mais ne serait-il pas mieux de moissonner à la machine ? » ou « le rendement ne serait-il pas supérieur si vous utilisiez du fertilisant ou du pesticide dans certains cas ou à certains moments ? » Il y a toujours ceux qui essaient de mêler l'agriculture sauvage et scientifique. mais cette manière de penser manque totalement le but. L'agriculteur qui va vers le compromis ne peut plus critiquer la science au niveau des principes.

L'agriculture sauvage est douce et facile et demande un retour à la source de l'agriculture. Un seul pas qui s'écarte de la source ne peut être qu'un pas qui s'égare.

L'humanité ne connaît pas la nature

Plus tard j'ai pensé que le but serait atteint quand les savants, les hommes politiques, les artistes, les philosophes, les religieux et tous ceux qui travaillent dans les champs se rassembleraient ici, contempleraient ces champs et en parleraient ensemble. Je pense que c'est le genre de chose qui doit arriver pour que les gens dépassent l'horizon de leur spécialité.

Les savants pensent qu'ils peuvent comprendre la nature. C'est la position qu'ils prennent. Parce qu'ils sont convaincus qu'ils peuvent comprendre la nature, on leur confie son étude et son exploitation. Mais je pense que la compréhension de la nature dépasse la portée de l'intelligence humaine.

Je dis souvent aux jeunes gens des cabanes de la montagne qui viennent ici donner un coup de main et apprendre l'agriculture sauvage, que tout le monde peut voir les arbres sur la montagne. On peut voir le vert des feuilles ; on peut voir les pieds de riz. Chacun pense qu'il sait ce qu'est le vert. Au contact de la nature matin et soir, on en vient quelquefois à penser qu'on connaît la nature. Mais quand on pense qu'on commence à comprendre la nature, on peut-être sûr qu'on est sur la mauvaise piste.

Pourquoi est-il impossible de connaître la nature ? Ce que l'on conçoit comme étant la nature n'est que l'idée de nature émanant de l'intelligence de chacun. Ceux qui voient la nature vraie sont des enfants. Ils voient sans penser, net et clair. Dès qu'ils connaissent ne serait-ce que le nom des plantes, un mandarinier de la famille des agrumes, un pin de la famille des pins, ils ne voient plus la nature sous sa vraie forme.

Un objet vu isolément du tout n'est pas l'être véritable.

Des spécialistes de domaines différents se réunissent et observent une tige de riz. Le spécialiste des maladies causées par les insectes ne voit que les dommages causés par les insectes, le spécialiste de la nutrition des plantes ne considère que la vigueur des plantes. C'est inévitable dans l'état actuel des choses.

Voici un exemple : j'ai dit à ce monsieur de la station de recherche quand il étudiait la relation entre les cicadelles du riz et les araignées dans mes champs « Professeur, du fait que vous faites des recherches sur les araignées vous ne vous intéressez qu'à l'un des nombreux prédateurs naturels de la cicadelle. Cette année les araignées sont apparues en grand nombre mais l'année dernière c'était les crapauds. Avant cela, c'était les grenouilles qui prédominaient. Il y a d'innombrables variations. »

Il est impossible à la recherche spécialisée de saisir le rôle d'un prédateur déterminé à une certaine époque dans la complexité des relations entre les insectes. Il y a des saisons où la population des cicadelles est faible parce qu'il y a beaucoup d'araignées. Il y a des époques où il pleut beaucoup et les grenouilles font disparaître les araignées, ou bien où il pleut si peu que ni les cicadelles ni les grenouilles n'apparaissent.

Les méthodes de contrôle des insectes qui ignorent les relations entre les insectes eux-mêmes sont tout a fait inutiles. La

recherche sur les araignées et les cicadelles doit aussi considérer la relation entre araignées et grenouilles. Quand les choses en sont arrivées à ce point un professeur, spécialiste de la grenouille, devient également nécessaire. Des experts de l'araignée et de la cicadelle un autre du riz, et un de l'irrigation devront se joindre au groupe.

En outre il y a quatre ou cinq différentes espèces d'araignées dans ces champs. Je me rappelle qu'il y a quelques années, tôt le matin, quelqu'un était entré précipitemment dans la maison pour me demander si j'avais couvert mes champs d'un filet de soie ou de quelque chose de ce genre. Je ne pouvais pas imaginer de quoi il parlait, aussi suis-je sorti sur le champ pour jeter un coup d'œil.

Nous venions juste de moissonner le riz, et en l'espace de la nuit le chaume du riz et l'herbe qui y poussait s'étaient entièrement couverts de toiles d'araignées comme de la soie. Ondulant et miroitant avec la brume matinale, c'était un coup d'œil superbe.

Le prodige, quand ceci arrive, ce qui est rare, c'est qu'il ne dure qu'un jour ou deux. Si l'on regarde de près, il y a plusieurs araignées par centimètre carré. Elles sont si serrées sur le champ qu'il n'y a presque pas d'espace entre elles. Sur un are il doit y en avoir je ne sais combien de milliers, combien de millions. Quand vous venez voir le champ deux ou trois jours plus tard, vous remarquez que des fils de plusieurs mètres de long se sont cassés et ondulent au vent avec cinq ou six araignées s'accrochant l'une à l'autre. C'est comme lorsque le duvet de pissenlit ou les graines de pommes de pin sont emportés par le vent. Les jeunes araignées s'accrochent aux fils et sont envoyées voguer dans le ciel.

Le spectacle est un drame naturel stupéfiant. En voyant cela on comprend que les poètes et les artistes devront aussi se joindre au groupe.

Quand on met des produits chimiques dans un champ, tout cela est détruit en un instant. Un jour, pensant que cela ne ferait pas de mal je mis les cendres du foyer sur les champs *. Le résultat fut épouvantable. Deux ou trois jours plus tard, le champ

* M. Fukuoka compostc ses cendres de bois et autres déchets organiques ménagers. Il applique ce compost à son petit jardin potager.

était absolument vidé de ses araignées. Les cendres avaient provoqué la désintégration des fils de toile d'araignée. Combien de milliers d'araignées tombèrent victimes d'une seule poignée de cette cendre apparemment inoffensive ? Appliquer un insecticide ne revient pas seulement à éliminer les cicadelles avec leurs prédateurs naturels. Cela affecte une quantité d'autres drames capitaux de la nature.

On n'a pas encore compris le phénomène de ces grands essaims d'araignées qui apparaissent dans les champs de riz en automne et en artistes de l'évasion, s'évanouissent pendant la nuit. Personne ne sait d'où ils viennent, comment ils passent l'hiver ni où ils vont quand ils disparaîssent.

Et c'est pourquoi l'utilisation des produits chimiques n'est pas un problème pour l'entomologiste seul. Les philosophes, les religieux, les artistes et les poètes doivent aussi aider à décider si oui ou non il est admissible d'utiliser des produits chimiques dans l'agriculture et ce que peuvent être les conséquences de l'utilisation des fertilisants, même organiques.

Nous moissonnerons environ 59 quintaux de riz et 59 quintaux de céréales d'hiver sur chaque hectare de cette terre. Si la moisson atteint 78 quintaux comme elle le fait parfois, on ne saurait trouver meilleure récolte dans tout le pays. Puisque la technologie avancée n'a rien eu à faire dans la culture de ce grain, il se présente comme contradiction aux présuppositions de la science moderne. Ceux qui viendront voir ces champs et admettront leur témoignage, éprouveront des doutes profonds sur la question de savoir si oui ou non les hommes connaîssent la nature, et si oui ou non la nature peut-être connue dans les limites de l'intelligence humaine.

L'ironie est que la science n'a servi qu'à mettre en évidence combien la connaissance humaine est petite.

II

Quatre principes de l'agriculture sauvage

Marchez prudemment à travers ces champs. Libellules et papillons volent à l'étourdi. Les abeilles bourdonnent d'un arbre en fleur à l'autre. Faites une trouée dans les feuillages et vous verrez des insectes, araignées, grenouilles, lézards et beaucoup d'autres petits animaux s'activant dans l'ombre fraîche. Taupes et vers de terre fouissent sous la surface.

L'écosystème du champ de riz est en équilibre. Les communautés d'insectes et de plantes y maintiennent des relations stables. Il n'est pas rare qu'une maladie des végétaux balaie cette région, sans affecter les récoltes dans ces champs.

Et maintenant regardez un instant le champ du voisin. Les mauvaises herbes ont toutes été détruites par la culture et les herbicides. Le poison a exterminé les petits animaux du sol et les insectes. Les fertilisants chimiques ont brûlé la terre, sa matière organique et ses microorganismes. En été vous voyez des paysans au travail dans les champs, portant des masques à gaz et de longs gants en caoutchouc. Ces champs de riz qui ont été exploités en permanence depuis plus de 1500 ans sont maintenant dévastés par la surexploitation agricole d'une seule génération.

Quatre principes

Le premier est NE PAS CULTIVER, c'est-à-dire ne pas labourer ou retourner la terre. Pendant des siècles les agricul-

teurs ont tenu pour établi que la charrue était essentielle pour faire venir des récoltes. Cependant, ne pas cultiver est le fondement de l'agriculture sauvage. La terre se cultive elle-même, naturellement, par la pénétration des racines des plantes et l'activité des microorganismes, des petits animaux et des vers de terre.

Le second est PAS DE FERTILISANT CHIMIQUE OU DE COMPOST PREPARE*. Les hommes brutalisent la nature et malgré leurs efforts ils ne peuvent pas guérir les blessures qu'ils causent. Leurs pratiques agricoles insouciantes vident le sol de ses aliments essentiels et l'épuisement annuel de la terre en est la conséquence. Laissé à lui-même, le sol entretient naturellement sa fertilité, en accord avec le cycle ordonné de la vie des plantes et des animaux.

Le mulch de paille, une couverture du sol de trèfle blanc semé avec les semenses et l'inondation temporaire fournissent un contrôle efficace des mauvaises herbes dans mes champs.

* Pour fertiliser M. Fukuoka fait pousser une légumineuse en couverture du sol, le trèfle blanc, remet la paille battue sur les champs et ajoute un peu de fumier de volaille.

Le troisième est NE PAS DESHERBER AU CULTIVATEUR NI AUX HERBICIDES. Les mauvaises herbes jouent leur rôle dans la construction de la fertilité du sol et dans l'équilibre de la communauté biologique. C'est un principe fondamental que les mauvaises herbes devraient être contrôlées, non éliminées.

Le quatrième est PAS DE DEPENDANCE ENVERS LES PRODUITS CHIMIQUES ** Depuis le temps que des plantes faibles se sont développées, conséquence de pratiques contre nature telles que le labour et la fertilisation, la maladie et le déséquilibre des insectes sont devenus un grand problème en agriculture. La nature, laissée seule, est en parfait équilibre. Les insectes nuisibles et les maladies des plantes sont toujours présents, mais n'atteignent pas, dans la nature, une importance qui nécessite l'utilisation de poisons chimiques. L'approche intelligente du contrôle des maladies et des insectes est de faire pousser des récoltes vigoureuses dans un environnement sain.

Culture

Quand le sol est cultivé on change l'environnement naturel au point de le rendre méconnaissable. Les répercussions de tels actes ont donné des cauchemars à des génération innombrables d'agriculteurs. Par exemple quand on soumet à la charrue un territoire naturel, de très solides mauvaises herbes telles que le chiendent et l'oseille arrivent parfois à dominer la végétation. Quand ces mauvaises herbes s'installent, l'agriculteur est confronté à une tâche presque impossible, le désherbage annuel. Très souvent la terre est abandonnée.

Quand on est confronté à de tels problèmes, la seule solution de bon sens est de cesser en premier lieu les pratiques contre nature qui ont amené cette situation. L'agriculteur a aussi la responsabilité de réparer les dommages qu'il a causés. La culture du sol devrait être arrêtée. Si des mesures douces comme de

** M. Fukuoka fait pousser ses récoltes de céréales sans produit chimique d'aucune sorte. Sur quelques arbres du verger il a occasionnellement recours à une émulsion d'huile de machine pour contrôler la cochenille (insect scales). Il n'utilise pas de poison persistant ou à large spectre, et n'a pas de « programme » pesticide.

répandre de la paille et de semer du trèfle sont pratiquées, au lieu d'utiliser des machines et des produits chimiques fabriqués par l'homme pour faire une guerre d'anéantissement, l'environnement reviendra alors à son équilibre naturel et même les mauvaises herbes génantes pourront être contrôlées.

Fertilisant

Il m'arrive de demander en causant avec des experts de la fertilité du sol : « Si un champ est laissé à lui-même, la fertilité du sol augmentera-t-elle ou s'épuisera-t-elle ? ». D'ordinaire ils hésitent et disent quelque chose comme : « Bien, voyons. Elle s'épuisera... Non, ce n'est pas le cas si l'on se souvient que si l'on cultive le riz pendant longtemps dans le même champ sans engrais, la récolte se stabilise alors autour de 24 quintaux à l'hectare. La terre ne s'enrichit ni ne s'épuise. »

Ces spécialistes de référent à un champ cultivé et inondé. Si la nature est livrée à elle-même la fertilité augmente. Les débris organiques animaux et végétaux s'accumulent et sont décomposés par les bactéries et les champignons à la surface du sol. Avec l'écoulement de l'eau de pluie les substances nutritives sont entraînées profondément dans le sol pour devenir nourriture des microorganismes, des vers de terre et autres petits animaux. Les racines des plantes atteignent les couches du sol plus profondes et ramènent les substances nutritives à la surface.

Si vous voulez avoir une idée de la fertilité naturelle de la terre, allez un jour vous promener sur le versant sauvage de la montagne et regardez les arbres géants qui poussent sans engrais et sans être cultivés. La fertilité de la nature dépasse ce que l'on peut imaginer. C'est ainsi.

Rasez la couverture forestière naturelle et plantez des pins rouges du Japon, ou des cèdres, pendant quelques générations et le sol s'épuisera et s'ouvrira à l'érosion. Par ailleurs, prenez une montagne improductive à sol pauvre d'argile rouge et plantez-la en pins ou en cèdres avec une couverture du sol en trèfle et en luzerne. Comme l'engrais vert * allège et enrichit le sol,

* Les cultures de couverture du sol telles que trèfle, vesce, et luzerne qui entretiennent et nourrissent le sol.

mauvaises herbes et buissons poussent sous les arbres, et un cycle fertile de régénération commence. Il y a des cas où le sol s'est enrichi sur une profondeur de dix centimètres en moins de dix ans.

Pour faire pousser les récoltes également, on peut arrêter d'utiliser des fertilisants préparés. Dans la plupart des cas une couverture permanente d'engrais vert et le retour de toute la paille et de la balle sur le sol seront suffisants. Pour fournir de l'engrais animal qui aide à décomposer la paille, j'avais l'habitude de laisser les canards aller en liberté dans les champs. Si on les y laisse aller quand ils sont canetons, pendant que les plantes sont encore toutes petites, les canards vont grandir en même temps que le riz. Dix canards vont pourvoir à tout le fumier nécessaire sur un are et aideront aussi à contrôler les mauvaises herbes.

J'ai fait cela de nombreuses années jusqu'à ce que la construction d'une route nationale vienne empêcher les canards de traverser pour aller aux champs et revenir à la basse-cour. Maintenant j'utilise un peu de crottes de poule pour aider à décomposer la paille. Sur d'autres terres, canards ou autre petit bétail sont encore possibles.

Ajouter trop d'engrais peut causer des problèmes. Une année, juste après le repiquage du riz, je louai un demi hectare en champs fraîchement plantés de riz pour une période d'un an. Je vidai toute l'eau des rizières et procédai sans fertilisant chimique, répandant simplement une petite quantité de crottes de poule. Quatre champs poussèrent normalement. Mais dans le cinquième, quoi que j'y fisse, les plants de riz poussèrent trop épais et furent attaqués par la brunissure (blast disease). Quand je questionnai le propriétaire à ce sujet, il dit qu'il avait utilisé ce champ tout l'hiver comme dépôt de fumier de poules.

En utilisant de la paille, de l'engrais vert et un peu de fumier de volaille, vous pouvez obtenir de hauts rendements sans ajouter de compost ni de fertilisant du commerce. Depuis plusieurs dizaines d'années maintenant, je reste tranquille à observer la démarche de la nature pour faire pousser et fertiliser. Et tout en observant, je fais de magnifiques récoltes de légumes, d'agrumes, de riz et de céréales d'hiver, cadeau pour ainsi dire de la fertilité naturelle de la terre.

Venir à bout des mauvaises herbes

Voici quelques points clef à se rappeler dans la manière d'agir avec les mauvaises herbes.

Dès qu'on arrête de cultiver, la quantité de mauvaises herbes décroît nettement. Les variétés de mauvaises herbes dans un champ donné vont de même changer.

Si l'on sème pendant que la moisson précédente mûrit encore, ces semences germeront avant les mauvaises herbes. Les mauvaises herbes d'hiver ne lèvent qu'après la moisson du riz, mais à cette époque-là, les céréales d'hiver ont déjà pris une tête d'avance. Les mauvaises herbes d'été ne lèvent qu'après la moisson de l'orge et de l'avoine, mais le riz est déjà en train de croître avec vigueur. En calculant les semailles de sorte qu'il n'y ait pas d'intervalle entre la succession des cultures on donne aux graines semées un sérieux avantage sur les mauvaises herbes.

Si l'on recouvre entièrement le champ de paille juste après la moisson, on coupe court momentanément à la germination des mauvaises herbes. Le trèfle blanc semé avec les semences, en couverture du sol, aide aussi à garder les mauvaises herbes sous contrôle.

L'habituelle voie d'action sur les mauvaises herbes est de cultiver le sol. Mais lorsque vous le cultivez, les graines enfouies profondément dans le sol qui n'auraient jamais germé autrement, sont remontées à la surface et vous leur donnez une chance de germer. De plus, dans ces conditions, vous donnez l'avantage aux variétés à germination et croîssance rapides. Ainsi pourriez-vous dire que l'agriculteur qui essaye de contrôler les mauvaises herbes par la culture du sol, sème littéralement les graines de sa propre infortune.

Contrôle des « maladies »

Il faut dire qu'il y a encore des personnes qui pensent que si elles n'utilisent pas de produits chimiques leurs arbres fruitiers et leurs champs de céréales vont dépérir sous leurs yeux. En réalité c'est en *utilisant* ces produits chimiques que les gens ont préparé à leur insu les conditions par lesquelles cette peur non fondée peut devenir réalité.

Récemment des pins rouges du Japon ont souffert de sérieux ravages dûs à une irruption d'hylobie de l'écorce (charançon du pin = pine bark weevils). Les forestiers utilisent maintenant des hélicoptères pour essayer d'arrêter les ravages par des pulvérisations aériennes. Je ne nie pas que ce soit efficace à court terme, mais je sais qu'il doit y avoir un autre moyen.

Les chancres de l'hylobie, selon les dernières recherches, ne sont pas une infestation directe mais continuent l'action de parasites médiats. Les parasites procréent à l'intérieur du tronc, bloquent le transport de l'eau et des éléments nutritifs, et causent éventuellement le dépérissement et la mort du pin. La cause profonde, naturellement, n'est pas encore clairement discernée.

Les parasites se nourrissent d'un champignon qui se trouve à l'intérieur du tronc de l'arbre. Pourquoi ce champignon s'est-il mis à proliférer ainsi à l'intérieur de l'arbre ? Est-ce que le champignon a commencé à se multiplier après que le parasite eût déjà fait son apparition ? Ou bien est-ce que le parasite a paru parce que le champignon était déjà là ? Cela se résume par la question : qui vint le premier : le champignon ou le parasite ?

Qui plus est, il y a un autre microbe dont on sait très peu de chose, qui accompagne toujours le champignon, et un virus toxique pour le champignon. Les effets s'enchaînant en tous sens, la seule chose dont on soit absolument sûr est que les pins dépérissent en nombre inhabituel.

On ne peut pas savoir quelle est la cause véritable du chancre du pin, ni les conséquences profondes du « remède ». Si l'on intervient à l'aveuglette cela ne peut que semer les graines de la prochaine grande catastrophe. Non, je ne peux pas me réjouir, sachant que les ravages directs de l'hylobie ont été résolus par des vaporisations de produits chimiques. Utiliser des produits chimiques agricoles est la manière la plus absurde de traiter des problèmes tels que ceux-là, et ne conduira qu'à de plus graves problèmes dans l'avenir.

Ces quatre principes de l'agriculture sauvage — (ne pas cultiver, pas d'engrais chimiques ni de compost préparé, pas de désherbage par labour ni herbicide et pas de dépendance chimique) — obéissent à l'ordre naturel et conduisent au réapprovisionnement de la richesse naturelle. Tous mes tâtonnements ont suivi cette ligne d'idée. C'est le cœur de ma méthode pour faire pousser légumes, céréales et agrumes.

Agriculture au milieu des mauvaises herbes

Une grande variété d'espèces de mauvaises herbes poussent avec le grain et le trèfle blanc dans ces champs. La paille de riz répandue sur le champ l'automne dernier est déjà décomposée en riche humus. La moisson atteindra environ 59 quintaux à l'hectare.

Hier, quand le Professeur Kawase, qui fait autorité sur les herbes de pâturage, et le Professeur Hiroe, qui fait des recherches sur les plantes anciennes, virent la fine couche d'engrais vert dans mes champs, ils appelèrent cela une magnifique œuvre d'art. Un agriculteur local qui s'était attendu à voir mes champs complètement recouverts de mauvaises herbes fut surpris de voir l'orge poussant si vigoureusement parmi les nombreuses autres plantes. Des experts techniques sont également venus ici, ont vu les mauvaises herbes, vu le cresson et le trèfle qui poussent partout, et sont partis en hochant la tête d'étonnement.

Il y a vingt ans, quand j'encourageais l'utilisation d'une couverture du sol permanente dans les vergers, il n'y avait pas un brin d'herbe visible dans les champs ou les vergers dans tout le pays. En voyant des vergers comme les miens les gens arrivèrent à comprendre que les arbres fruitiers pouvaient très bien pousser parmi toutes sortes d'herbes. Aujourd'hui les vergers couverts d'herbes sont communs au Japon et ceux qui ne le sont pas sont devenus rares.

C'est la même chose pour les champs de céréales. Riz, orge et avoine peuvent pousser avec succès tandis que les champs sont couverts de trèfle et de mauvaises herbes tout au long de l'année.

Revoyons plus en détail le programme annuel des semailles et moissons de ces champs. Début octobre, avant la moisson, on sème à la volée du trèfle blanc et des céréales d'hiver de variété à croissance rapide parmi les tiges du riz finissant de mûrir *. Le trèfle et l'orge, ou l'avoine, lèvent et poussent de deux centimètres et demi à cinq centimètres pendant le temps qu'il faut au riz pour être prêt à moissoner. Pendant la moisson du riz, les semences levées sont foulées par les pieds des moissonneurs, mais récupèrent en un rien de temps. Quand le battage est accompli la paille de riz est répandue sur le champ.

« En un jour il est possible de faire assez de boulettes d'argile pour ensemencer environ deux hectares. Je trouve que là où les boulettes sont couvertes de paille, les semences germent bien et ne pourissent pas même les années de pluie ».

* On sème environ 5 kg de trèfle blanc à l'hectare, trente à soixante kilos de céréales d'hiver. Pour des agriculteurs inexpérimentés ou des champs à sol dur ou pauvre, il est plus sûr de semer plus épais dans les débuts. A mesure que le sol s'améliore par la paille qui se décompose et l'engrais vert, et que l'agriculteur se familiarise avec la méthode d'ensemencement direct sans culture, la quantité de semence pourra être réduite.

Quand le riz est semé en automne et laissé découvert, les semences sont souvent mangées par les souris et les oiseaux ou bien elles pourrissent au sol et c'est pourquoi j'enferme les semences de riz dans de petites boulettes d'argile avant de semer. La semence est étalée sur un plateau ou une panière que l'on secoue dans un mouvement de va-et-vient circulaire. On la saupoudre d'argile finement pulvérisée et on ajoute de temps en temps une fine buée d'eau. Cela forme de petites boulettes d'environ un centimètre de diamètre. Il y a un autre procédé pour faire les boulettes.

« En octobre après la moisson du riz et les semailles de l'année suivante, la paille est éparpillée à travers le champ ».

— On fait d'abord tremper dans l'eau pendant plusieurs heures la semence de riz décortiqué. On la retire et on la mélange à de l'argile humecté tout en foulant des pieds ou des mains. Puis on presse l'argile à travers un tamis en grillage de cage à poule pour le séparer en petites mottes. On doit laisser sècher les mottes un jour ou deux, ou jusqu'à ce qu'on puisse aisément les rouler en boulettes entre les paumes. Idéalement il y a une graine par boulette. En un jour il est possible de faire assez de boulettes pour ensemencer environ deux hectares.

Selon les conditions j'enferme quelquefois les semences des autres céréales et des légumes dans des boulettes avant de semer.

De mi-novembre à mi-décembre c'est le bon moment pour semer à la volée des boulettes contenant la semence de riz parmi les jeunes plants d'orge ou d'avoine, mais on peut aussi les semer à la volée au printemps *. On étend sur le champ une fine couche de fumier de volaille pour aider à décomposer la paille et les semailles de l'année sont terminées.

En mai les céréales d'hiver sont moissonnées. Après le battage toute la paille est répandue sur le champ.

On fait alors entrer l'eau qu'on laisse stagner pendant une semaine à dix jours. Ceci provoque un affaiblissement des mauvaises herbes et du trèfle et permet au riz de lever à travers la paille. Durant juin et juillet la pluie suffit ; en août on fait passer de l'eau courante à travers le champ une fois par semaine sans la laisser stagner. Maintenant la moisson d'automne approche.

Tel est le cycle annuel de culture du riz/céréales d'hiver par la méthode naturelle. Les semailles et la moisson suivent de si près le modèle de la nature qu'on peut considérer qu'elles suivent leur processus naturel plutôt qu'une technique agricole.

Cela ne prend qu'une heure ou deux à un agriculteur de faire les semailles et de répandre la paille sur un are. A l'exception de la moisson on peut faire pousser seul les céréales d'hiver, et pour le riz deux ou trois personne suffisent en n'utilisant que les outils japonnais traditionnels. Il n'y a pas méthode plus facile, plus simple, pour faire pousser le grain. Elle comporte à peine plus que semer à la volée et répandre la paille, mais il m'a fallu plus de trente ans pour atteindre cette simplicité.

Cette manière de travailler la terre s'est développée conformément aux conditions naturelles des îles japonaises mais j'ai le sentiment que la méthode naturelle du travail de la terre pourrait aussi être appliquée dans d'autres régions et pour d'autres cultures indigènes. Dans les régions où l'eau n'est pas aisément disponible on pourrait faire pousser le riz des montagnes, par exemple, ou d'autres grains tels que le sarrasin, le sorgho ou le

* On sème 20 à 40 kilos de riz à l'hectare. Vers la fin avril M. Fukuoka vérifie la germination des semences semées et jette à la volée un complément de boulettes si nécessaire. Voir également la note en bas de la page 67.

millet. Au lieu du trèfle blanc une autre variété de trèfle, la luzerne, la vesce ou le lupin peuvent se révéler meilleures couvertures du champ. L'agriculture sauvage prend une forme distincte, conformément aux conditions particulières de la région où elle est appliquée.

En décembre la céréale d'hiver perce la paille ; la semence de riz dort jusqu'au printemps.

Pendant la transition vers cette sorte d'agriculture, un peu de désherbage, de compostage ou d'élagage peuvent être nécessaires au début mais ces mesures seront graduellement réduites chaque année. Finalement ce n'est pas la technique de culture qui est le facteur le plus important, mais plutôt l'état d'esprit de l'agriculteur.

Les céréales d'hivers sont moissonnées en mai. Les jeunes pieds de riz sont piétinés par les moissonneurs mais reprennent vite.

Agriculture avec de la paille

On pourrait considérer que répandre de la paille est plutôt sans importance alors que c'est le fondement de ma méthode pour faire pousser le riz et les céréales d'hiver. C'est en relation avec tout, avec la fertilité, la germination, les mauvaises herbes, la protection contre les moineaux, l'irrigation. Concrétement et théoriquement, l'utilisation de la paille en agriculture est un point crucial. Il me semble que c'est quelque chose que je ne peux pas faire comprendre aux gens.

Répandre la paille non-hachée

Le Centre d'Essai d'Okayama est en train d'expérimenter l'ensemencement direct du riz dans quatre vingt pour cent de ses champs expérimentaux. Quand je leur suggérai d'étendre la paille non-hachée, ils pensèrent apparemment que cela ne pouvait pas être bien, et firent les expériences après l'avoir hachée dans un hachoir mécanique. Quand j'allai voir l'essai il y a quelques années, je vis que les champs avaient été divisés en ceux utilisant la paille non-hachée, hachée et pas de paille du tout. C'est exactement ce que je fis pendant longtemps et comme la non hachée marche mieux, c'est la non-hachée que j'utilise.

M. Fujii, un enseignant du Collège d'Agriculture de Yasuki dans la Préfecture de Shimane, voulait essayer l'ensemencement direct et vint visiter ma ferme. Je lui suggérai de répandre de la paille non-hachée sur son champ. Il revint l'année suivante et

rapporta que l'essai avait raté. Après avoir écouté attentivement son récit, je m'aperçus qu'il avait posé la paille de manière rectiligne et ordonnée comme le mulch d'un jardin japonais. Si vous faites ainsi, les semences ne germeront pas bien du tout. Les pousses du riz auront du mal à passer au travers de la paille d'orge ou d'avoine si on la répand de façon trop ordonnée. Il vaut mieux la jeter à la ronde en passant, comme si les tiges étaient tombées naturellement.

La paille de riz fait un bon mulch aux céréales d'hiver, et la paille de céréales d'hiver est encore meilleure pour le riz. Je veux que cela soit bien compris. Il y a plusieurs maladies du riz qui infesteront la récolte si on applique de la paille de riz fraîche. Toutefois ces maladies du riz n'affecteront pas les céréales d'hiver, et si la paille de riz est étendue en automne, elle sera tout à fait décomposée quand le riz germera au printemps suivant. La paille de riz fraîche est saine pour les autres céréales, de même que la paille de sarrazin, et la paille des autres espèces de céréales peut être utilisée pour le riz et le sarrazin. En général la paille fraîche des céréales d'hiver telles que le froment, l'avoine et l'orge ne doit pas être employée comme mulch pour d'autres céréales d'hiver parce que cela pourrait provoquer des dégats par maladie.

La totalité de la paille et de la balle restant après avoir battu doit retourner sur le champ.

La paille enrichit la terre.

Eparpiller la paille maintient la structure du sol et enrichit la terre au point que le fertilisant préparé devient inutile. Ceci est lié bien entendu à la non-culture. Mes champs sont peut-être les seuls au Japon à ne pas avoir été labourés depuis plus de vingt ans, et la qualité du sol s'améliore à chaque saison. J'estime que la couche supérieure riche en humus, s'est enrichie sur une profondeur de plus de douze centimètres durant ces années. Ce résultat est en grande partie dû au fait de retourner au sol tout ce qui a poussé dans le champ sauf le grain.

Pas besoin de préparer de compost.

Il n'est pas nécessaire de préparer de compost. Je ne dirai pas que vous n'avez pas besoin de compost — seulement qu'il n'est pas nécessaire de travailler dur à le faire. Si on laisse la paille étendue à la surface du champ au printemp ou en automne et qu'on la recouvre d'une mince couche de fumier de poule ou de crottes de canard, en six mois elle se décomposera complètement.

Pour faire du compost par la méthode habituelle, l'agriculteur travaille comme un fou sous le soleil brûlant, hachant la paille, ajoutant de l'eau et de la chaux, retournant le tas et le tractant jusqu'au champ. Il se donne toute cette peine parce qu'il pense que c'est une « meilleure voie ». Je préférerais voir les gens éparpiller de la paille, de la balle ou des copeaux sur leurs champs.

En voyageant sur la ligne de Tokaïdo à l'ouest du Japon, j'ai remarqué qu'on coupe la paille plus grossièrement que lorsque j'ai commencé à parler de la répandre non coupée. Il faut que je rende justice aux agriculteurs. Mais les experts d'aujourd'hui continuent à dire qu'il est préférable de n'utiliser que tant de tonnes de paille à l'hectare. Pourquoi ne disent-ils pas de remettre toute la paille dans le champ ? En regardant par la fenêtre du train, on peut voir des agriculteurs qui ont coupé et répandu environ la moitié de la paille et laissent pourrir le reste à l'écart sous la pluie.

Si tous les agriculteurs du Japon se mettaient d'accord et commençaient à remettre toute la paille sur leurs champs, le résultat serait qu'une énorme quantité de compost reviendrait à la terre.

Germination

Pendant des centaines d'années les agriculteurs ont mis grand soin à la préparation de semis de riz pour faire pousser du plant sain et fort. Ils nettoyaient les petits semis comme s'ils avaient été l'autel des ancêtres. La terre était cultivée, du sable et les cendres de balle de riz brûlée étaient répandus tout autour, et une prière était offerte pour que les plants réussissent.

Battage de la récolte avec le traditionnel tambour rotateur à pédale (Kyoto). Puis les grains sont vannés et engrangés ; la paille est retournée aux champs.

Il n'est donc pas étonnant que les villageois des environs aient pensé que je n'avais plus ma tête de jeter la semence à la volée tandis que les céréales d'hiver étaient encore sur pied, avec des mauvaises herbes et des morceaux de paille en décomposition éparpillés partout.

Naturellement les semences germent bien quand elles sont semées directement sur un champ bien retourné, mais s'il pleut il devient boueux, on ne peut pas y entrer et y marcher et les semailles doivent être différées. La méthode sans culture a la sécurité sur ce point, mais par ailleurs elle a l'inconvénient des petits animaux tels que taupes, grillons, souris et limaces qui aiment manger les semences. Les boulettes d'argile enfermant les semences résolvent ce problème.

Pour semer les céréales d'hiver la méthode habituelle est de semer la semence et de la recouvrir de terre. Si la semence est mise trop profondément, elle pourrira. J'ai autrefois laissé tomber la semence dans de petits trous dans le sol, ou dans des sillons sans les recouvrir de terre, mais j'ai expérimenté beaucoup d'échecs avec les deux méthodes.

Depuis peu je suis devenu paresseux et au lieu de faire des sillons ou de faire des trous dans la terre, j'enveloppe les semences dans des boulettes d'argile et je les lance directement sur le champ. La germination est meilleure à la surface où elle est exposée à l'oxygène. J'ai trouvé que là où les boulettes sont couvertes de paille, les semences germent bien et ne pourrissent pas, même les années de forte pluie.

La paille aide à tenir tête aux mauvaises herbes et aux moineaux

Idéalement, un hectare produit environ quatre tonnes de paille d'avoine. Si la totalité de la paille est étendue sur le champ, la surface sera entièrement recouverte. Même une mauvaise herbe génante comme le chiendent, problème le plus difficile dans la méthode d'ensemencement direct sans culture, peut être maintenue sous contrôle.

Les moineaux m'ont causé de fréquents maux de tête. L'ensemencement direct ne peut pas réussir sans moyen sûr pour venir à bout des oiseaux et il y a beaucoup d'endroits où

l'ensemencement direct a été lent à se répandre pour cette seule raison. Certains d'entre vous peuvent avoir le même problème avec les moineaux et vous comprendrez ce que je veux dire.

Je me souviens du temps où ces oiseaux me suivaient et dévoraient toutes les graines que j'avais semées avant même que j'aie pu finir l'autre côté du champ. J'ai essayé les épouvantails à moineaux et les filets, des boîtes de conserve cliquetant sur des ficelles, mais rien n'a vraiment bien marché. Ou s'il arrivait qu'une de ces méthodes réussît, son efficacité ne durait qu'un an ou deux.

Mon expérience a montré qu'en semant quand la récolte est encore sur pied de telle sorte que la semence soit cachée par les herbes et le trèfle et en répandant un mulch de paille de riz, d'avoine ou d'orge dès que la récolte mûre à été moissonnée, le problème des moineaux peut être résolu avec beaucoup d'efficacité.

J'ai fait quantité de fautes en expérimentant au cours des ans, j'ai fait l'expérience d'erreurs de toutes sortes. J'en connais probablement plus sur ce qui peut aller mal dans la croissance des récoltes agricoles que personne d'autre au Japon. Quand j'ai réussi pour la première fois à faire pousser du riz et des céréales d'hiver par la méthode de la non-culture, je me suis senti aussi heureux que Christophe Colomb a dû l'être quand il découvrit l'Amérique.

Culture seche du riz

Vers le début d'août, les plants de riz dans les champs des voisins arrivent jusqu'à la taille tandis que dans mes champs ils sont moitié moins hauts. Les gens qui viennent nous rendre visite vers la fin juillet sont toujours sceptiques et demandent : « Fukuoka-san, est-ce que ce riz va bien tourner ? » « sûr » réponds-je « pas besoin de s'inquiéter ».

Je n'essaie pas de faire venir de grands plants à croissance rapide et à grosses feuilles. Au contraire je les garde aussi compacts que possible. Garder la tête petite, ne pas surnourrir les plants et les laisser pousser selon la forme naturelle du plant de riz.

Habituellement les plants de riz d'un mètre ou un mètre vingt produisent des feuilles luxuriantes et donnent l'impression que le plant va produire beaucoup de grains mais ce ne sont que les tiges feuillues qui poussent fortement. La production d'amidon est grande mais l'efficacité est faible et la croissance végétale dépense tant d'énergie qu'il en reste peu pour enrichir les grains. Par exemple si des plants démesurément hauts rendent 900 grammes de paille, le rendement en riz sera de 450 à 550 grammes. Pour de petits pieds tels que ceux qui poussent dans mes champs, 900 grammes de paille portent 900 grammes de riz. Lors d'une bonne récolte le rendement en riz de mes plants atteindra un kilo, cent 20 pour cent de plus que la paille.

Les pieds de riz en culture sèche ne croissent pas aussi haut. La lumière du soleil est reçue uniformément, elle atteint la base des pieds et les basses feuilles. Six centimètres carrés de feuille sont suffisants pour produire six grains de riz. Trois ou quatre petites

feuilles sont plus que suffisantes pour produire une centaine de grains de riz par tête. Je sème un peu épais et j'arrive à peu près à 250 à 300 tiges portant grains (20 à 25 pieds) par mètre carré. Si vous avez beaucoup de pousses et n'essayez pas d'avoir de gros pieds vous pouvez moissonner de grosses récoltes sans difficulté. C'est également vrai pour le blé, le seigle, le sarrasin, l'avoine, le millet et d'autres céréales.

Bien sûr la méthode usuelle est de conserver plusieurs centimètres d'eau dans la rizière pendant toute la saison de pousse. Les agriculteurs ont fait pousser le riz dans l'eau pendant tant de siècles que la plupart des gens croient qu'on ne peut pas le faire pousser autrement. Les variétés de riz cultivées en rizières sont relativement résistantes quand elles poussent dans un champ inondé, mais ce n'est pas bon pour le pied de riz. Il pousse mieux quand la teneur en eau du sol est entre 60 et 80% de sa capacité d'absorption. Quand le champ n'est pas inondé, les pieds développent des racines plus puissantes et sont extrêmement résistants aux attaques des maladies et des insectes.

La raison essentielle pour inonder les champs de riz est le contrôle des mauvaises herbes en créant un environnement dans lequel seul un nombre limité d'espèces de mauvaises herbes peuvent survivre. Cependant celles qui survivent doivent être retirées à la main ou déracinées avec un outil manuel. Dans la méthode traditionnelle, ce travail long et éreintant doit être recommencé plusieurs fois par saison de pousse.

En juin, durant la saison de la mousson, je maintiens le champ sous l'eau pendant environ une semaine. Peu de mauvaises herbes du champ non irrigué peuvent survivre sans oxygène même pendant une aussi courte période, le trèfle se flétrit aussi et jaunit. L'idée n'est pas de tuer le trèfle, mais de l'affaiblir simplement de façon à permettre aux jeunes pieds de riz de s'établir. Quand l'eau est drainée (aussi tôt que possible) le trèfle reprend et s'étend pour recouvrir à nouveau la surface du champ sous les pieds de riz en pleine croissance. Après cela, il est rare que je fasse quoi que ce soit pour arroser. Pendant la première moitié de la saison, je n'irrigue pas du tout. Même les années où il tombe très peu d'eau le sol reste humide sous la couche de paille et d'engrais vert. En août je fais entrer l'eau par petites quantités sans jamais la laisser stagner.

Si vous montrez à un agriculteur un pied de riz de mon champ

il verra immédiatement qu'il est ce que doit être un pied de riz et qu'il a la forme idéale. Il verra que les semences ont germé naturellement et n'ont pas été repiquées, que les pieds n'ont pas poussé dans beaucoup d'eau et qu'on n'a pas mis de fertilisant chimique.

En juin on maintient l'eau dans le champ pour affaiblir les mauvaises herbes et le trèfle et permettre au riz de pousser à travers la couverture du sol

N'importe quel agriculteur peut dire cela en regardant la conformation de la plante, la forme des racines et l'espacement des nœuds sur la tige principale. Si l'on comprend ce qu'est la

forme idéale, il ne s'agit plus que de savoir comment faire pousser une plante qui ait cette forme, dans les conditions particulières à son propre champ.

Le mieux est quand la quatrième feuille depuis le sommet de la plante est la plus longue, soutient le Professeur Matsuschima. Je ne suis pas d'accord : quand la deuxième ou la troisième feuille est la plus longue, on obtient les meilleurs résultats. Si la croissance est retardée pendant que la plante est jeune, il arrive que la première ou la deuxième feuille devienne la plus longue et cependant on obtient une abondante récolte.

La théorie du Professeur Matsushima tire son origine d'expériences utilisant des plants de riz fragiles cultivés avec du fertilisant en semis, puis repiqués. Mon riz, pour sa part, avait poussé en accord avec le cycle de vie naturel du pied de riz comme s'il avait été sauvage. J'attends patiemment que la plante se développe et mûrisse à son propre rythme.

Mon riz pousse en accord avec le cyle de vie naturel du pied de riz comme s'il était sauvage

Ces dernières années j'ai essayé une ancienne variété de riz glutineux du sud. Chaque grain semé à la volée produit en

moyenne 12 tiges de 250 grains par tête. Avec cette variété, je crois que je pourrai un jour moissonner une récolte théoriquement proche de la plus grande que l'on puisse obtenir de l'énergie solaire atteignant le champ. On a déjà fait des récoltes de 75 quintaux à l'hectare dans quelques parcelles de mes champs.

Regardée par l'œil sceptique du technicien, ma méthode peut paraître ne garantir qu'un résultat éphémère. « Si l'expérience était prolongée on verrait certainement apparaître un problème ou un autre », dirait-il. Mais je fais pousser le riz de cette manière depuis plus de vingt ans. La production continue à augmenter et le sol devient chaque année plus riche.

Arbres du verger

Je fais également pousser plusieurs variétés d'agrumes sur les coteaux près de chez moi. Après la guerre, quand j'ai commencé l'agriculture, j'ai débuté avec 7000 mètres carrés d'agrumes et 1500 de riz, mais maintenant les vergers d'agrumes à eux seuls couvrent 5 hectares (50.000 mètres carrés). Je suis arrivé à gagner cette terre en reprenant des coteaux abandonnés. Je les ai alors nettoyés à la main.

Les pins sur plusieurs de ces pentes avaient été rasés quelques années plus tôt, et tout ce que je fis fut de creuser des trous dans une courbe de niveau et de planter de jeunes agrumes. Des pousses étaient déjà sorties des souches détrempées et, avec le temps, le gynérion argenté japonais (herbe des pampas), l'herbe de « cogon » et la fougère arborescente commencèrent à se développer. Les jeunes agrumes se perdirent dans cet enchevêtrement de végétation.

Je coupai la plupart des pousses de pin mais permis à quelques uns de repousser en brise-vent. Puis j'élaguai la couverture du sol épineuse et herbeuse en pleine croissance et semai du trèfle.

Après 6 ou 7 ans les agrumes portèrent finalement des fruits. J'enlevai la terre derrière les arbres pour former des terrasses, et le verger apparaît maintenant un peu différent de tous les autres.

Naturellement j'ai maintenu les principes de non-culture, non-application de fertilisant chimique, non-utilisation d'insecticide ou de désherbant. Une chose intéressante fut que, au début, pendant que la plantation poussait sous les arbres forestiers recépés, il n'y eut pas de manifestation d'insectes ravageurs tels

que la teigne à tête de flèche commune (l'« arrowhead scale »). Une fois que les halliers et les arbres recépés furent coupés, la terre devint moins sauvage et ressembla plus à celle d'un verger. C'est alors que ces insectes firent leur apparition.

Permettre à un arbre fruitier de suivre sa forme naturelle depuis le début est le mieux. L'arbre portera des fruits chaque année et il n'est pas nécessaire de le tailler. Un agrume suit le même modèle de croîssance qu'un cèdre ou un pin, c'est-à-dire un seul tronc central poussant droit avec des branches s'étendant alternativement. Evidemment, toutes les variétés d'agrumes n'ont pas exactement la même forme ni les mêmes dimensions. Les variétés Hassaku et Shaddock poussent très haut, les mandariniers d'hiver Unshu sont courts et trapus, les variétés précoces de mandariniers Satsuma sont petits à maturité, mais chacun a un seul tronc central.

Ne tuez pas les prédateurs naturels.

Je pense que puisque chacun sait que les insectes nuisibles les plus communs du verger, la teigne rouge et la teigne à cire cornée (« ruby scale » et « horned wax scale ») ont des ennemis naturels, il n'est pas nécessaire d'appliquer de l'insecticide pour les contrôler. Dans le temps, on utilisait au Japon l'insecticide Fusol. Les prédateurs naturels furent complètement exterminés, les résultats posent encore des problèmes dans de nombreuses préfectures. A mon avis cette expérience a fait comprendre à la plupart des agriculteurs qu'il est inopportun d'éliminer les prédateurs parce que les ravages qui en résulteront à long terme seront encore plus grands.

Quant aux mites et cochenilles qui apparaîssent quand même, on peut faire une légère pulvérisation d'une solution d'huile de machine, produit chimique relativement sans danger pour les prédateurs dilué 200 à 400 fois, au milieu de l'été. Après cela, si on laisse les communautés d'insectes acquérir leur équilibre naturel, le problème se règlera généralement de lui-même. Mais cela ne marchera pas si un pesticide organophosphoré a déjà été utilisé en juin ou juillet puisque les prédateurs sont également tués par ce produit chimique.

Je ne dis pas que je plaide pour l'emploi de pulvérisations « organiques » soi-disant sans danger telles que la solution de sel

d'ail ou l'émulsion d'huile de machine, je ne suis pas favorable non plus à l'introduction dans le verger d'espèces prédatrices étrangères pour contrôler les insectes nuisibles. Les arbres s'affaiblissent et sont attaqués par les insectes dans la mesure où ils dévient de la forme naturelle. Si on fait pousser les arbres selon un modèle de développement artificiel et si on les abandonne dans cet état, les branches s'enchevêtrent et les insectes font des ravages. J'ai déjà dit comment j'anéantis ainsi près d'un hectare d'agrumes.

Mais si les arbres sont corrigés graduellement, ils retrouveront finalement à peu près leur forme naturelle. Les arbres deviennent plus forts et les mesures de contrôle des insectes inutiles. Si on plante un arbre avec soin et si on lui permet de suivre la forme naturelle depuis le début, il n'est pas nécessaire de le tailler ni de le pulvériser. La plupart des plants ont été élagués ou leurs racines ont été endommagées à la pépinière avant d'être replantés au verger, ce qui rend l'élagage nécessaire depuis le début.

Pour améliorer la terre du verger, j'ai essayé plusieurs variétés d'arbres. Il y avait parmi elles l'acacia Morishima. Cet arbre pousse tout au long de l'année, émet de nouveaux bourgeons en toute saison. Les pucerons qui se nourrissaient sur ses bourgeons commencèrent à se multiplier en grand nombre. Des coccinelles se nourrirent sur les pucerons et elles aussi commencèrent bientôt à augmenter. Quand les coccinelles eurent dévoré tous les pucerons, elles descendirent vers les agrumes et commencèrent à se nourrir d'autres insectes tels que mites, teignes à tête de fleche et cochenilles (cottony-cushionscales).

Faire pousser des arbres sans élagage, sans fertilisant ni pulvérisations chimiques n'est possible que dans un environnement naturel.

La terre du verger

Il va sans dire que l'amélioration de la terre du verger est le but principal de l'organisation du verger. Si l'on utilise du fertilisant chimique les arbres poussent plus haut, mais chaque année la terre s'épuise un peu plus. Le fertilisant chimique vide la terre de sa vitalité. Même s'il est utilisé pendant une seule génération le sol souffre considérablement.

Il n'y a pas de méthode plus avisée en agriculture que la voie d'une saine amélioration du sol. Il y a vingt ans, le flanc de cette montagne était d'argile rouge nue, si dure que vous n'auriez pas pu y enfoncer une pelle. Une bonne partie de la terre par ici était ainsi. Les gens avaient fait pousser des pommes de terre jusqu'à ce que la terre fût épuisée, puis les champs avaient été laissés à l'abandon. On pourrait dire que, plutôt que de faire pousser des agrumes et des légumes sur ces hauteurs, j'ai aidé à restaurer la fertilité du sol.

Voyons comment je m'y suis pris pour restaurer ces pentes montagneuses dénudées. Après la guerre, on encourageait la technique qui consistait à cultiver en profondeur le verger et à creuser des trous pour y ajouter des matières organiques. Quand je revins du centre d'essai, j'ai essayé de le faire dans mon verger. Après quelques années j'en vins à la conclusion que cette méthode était non seulement épuisante physiquement, mais franchement inutile pour ce qui est de l'amélioration du sol.

J'enfouis d'abord de la paille et des fougères que j'avais descendues de la montagne. Transporter des charges de plus de 40 kg était un gros travail, et deux ou trois ans plus tard, il n'y

avait pas assez d'humus pour emplir ma main ! Les tranchées que j'avais creusées pour enfouir la matière organique s'éboulèrent et tournèrent au puits ouvert.

Ensuite j'essayai d'enterrer du bois. Il semble que la paille est la meilleure aide pour améliorer le sol, mais à en juger d'après la quantité de terre formée, le bois est meilleur. C'est parfait aussi longtemps qu'il y a des arbres à couper. Mais pour quelqu'un qui n'en a pas à proximité, il est préférable de faire tout simplement

Il y a vingt ans la face de cette montagne était d'argile rouge nue si dure que vous ne pouviez pas y enfoncer une bêche

pousser le bois dans le verger plutôt que de le transporter à distance.

Dans mon verger il y a des pins et des cèdres, quelques poiriers, des kakis, des néfliers, des cerisiers japonais et beaucoup d'autres variétés indigènes poussant parmi les agrumes. L'un des arbres les plus intéressants, bien qu'il ne soit pas indigène, est l'acacia Morishima. C'est le même arbre que j'ai mentionné plus tôt en rapport avec les coccinelles et la protection par les prédateurs naturels. Son bois est un bois dur, ses fleurs attirent les abeilles et ses feuilles font un bon fourrage. Il aide à prévenir les ravages d'insectes dans le verger, joue le rôle de brise-vent, et les nodosités (« rhizobium », bactéries vivant dans les racines) fertilisent le sol.

Cet arbre fut introduit d'Australie au Japon il y a quelques années et pousse plus vite que tous les arbres que j'ai jamais vus. Il développe une profonde racine en quelques mois et en six ou sept ans il devient aussi grand qu'un poteau téléphonique. De surcroît cet arbre est un fixateur d'azote. Donc si l'on en plante 60 à 100 à l'hectare, on peut améliorer le sol jusqu'aux couches profondes et il n'est pas nécessaire de se rompre le dos à descendre des chargements de la montagne.

Quant à la surface du sol, j'ai semé un mélange de trèfle blanc et de luzerne sur la terre nue. Il a mis plusieurs années avant de prendre mais finalement a levé et couvert les pentes du verger. J'ai planté également du radis japonais *(daikon)*. Les racines de ce vigoureux légume pénètrent profondément dans le sol, ajoutent de la matière organique et ouvrent des passages à la circulation de l'air et de l'eau. Il se resème tout seul facilement, et après l'avoir semé une fois on peut presque ne plus y penser.

Comme le sol devenait plus riche, les mauvaises herbes réapparurent. Après sept ou huit ans le trèfle disparut presque parmi les mauvaises herbes, aussi après les avoir recoupées * jetai-je un peu plus de graines de trèfle à la fin de l'été. En conséquence de cette épaisse couverture du sol en trèfle et en mauvaises herbes, la couche superficielle du sol d'argile rouge compacte, est devenue en vingt cinq ans meuble, noire et riche en matière organique et en vers de terre.

---

* Pendant l'été M. Fukuoka coupe à la faux les mauvaises herbes, les ronces et les gourmands ou pousses d'arbres poussant sous les arbres du verger.

Avec l'engrais vert pour fertiliser le sol en surface et les racines de l'acacia Morishima pour l'améliorer en profondeur, vous pouvez très bien vous passer de fertilisant et il est inutile de cultiver entre les arbres du verger. Avec de grands arbres en brise-vent, des agrumes au centre et une couverture d'engrais vert dessous, j'ai trouvé le moyen de ne pas m'en faire et de laisser le verger se débrouiller seul.

Faire pousser les légumes comme des plantes sauvages

Parlons maintenant des légumes. Il peut s'agir soit d'un potager pour la consommation domestique, soit de culture en champ.

Pour le jardin potager il suffit de dire que vous devez faire pousser les bons légumes au bon moment dans un sol préparé avec du compost organique et du fumier. Dans le Japon ancien, la méthode pour faire pousser les légumes de consommation domestique se mêlait harmonieusement au mode de vie naturel. Les enfants jouent sous les arbres fruitiers du jardin potager. Les cochons mangent les déchets de la cuisine et piétinent en rond. Les chiens aboient et jouent et le paysan sème dans la terre riche. Vers de terre et insectes croîssent avec les légumes, les poulets picorent les vers de terre et pondent des œufs pour les enfants.

La famille rurale typique au Japon faisait pousser les légumes de cette manière jusqu'à il n'y a pas plus de vingt ans.

On prévenait les maladies des plantes en faisant pousser les récoltes traditionnelles au bon moment, en conservant le sol en bonne santé par le retour de tous les résidus organiques, et en pratiquant la rotation des cultures. Les insectes nuisibles étaient ôtés à la main ou picorés par les poulets. Dans le Shikoku du sud, il y avait une espèce de poulets capables de manger les vers de terre et les insectes sur les légumes sans gratter les racines ni abîmer les plantes.

Certains pourront d'abord être sceptiques à l'idée d'utiliser le

fumier animal et les rebuts humains, trouvant cela primitif ou sale. Car aujourd'hui les gens veulent des légumes « propres ». Aussi les agriculteurs les font-ils pousser dans des serres chaudes sans utiliser du tout de terre. Cultures sur graviers, cultures sur sable et cultures hydroponiques deviennent de plus en plus populaires. Les légumes poussent grâce à des substances chimiques, la lumière est filtrée à travers une bâche de vinyl. Il est étrange que les gens en soient venus à penser que ces légumes poussés chimiquement sont « propres » et sains à consommer. Les aliments qui ont poussé dans un sol équilibré par l'action des vers de terres, des microorganismes et du fumier animal en décomposition sont les plus propres et les plus sains de tous.

Je fais pousser les légumes d'une manière « semi-sauvage », utilisant un terrain vague, berge ou terre inculte non clôturée. Jeter simplement les graines et laisser les légumes pousser avec les mauvaises herbes telle est ma conception. Je fais venir mes légumes sur le versant de la montagne dans les espaces libres entre les agrumes.

Le point important est de connaître le bon moment pour semer. Pour les légumes de printemps le bon moment est quand les mauvaises herbes d'hiver commencent à mourir et juste avant que les mauvaises herbes de printemps aient germé **. Pour les semailles d'automne, les graines doivent être jetées quand les herbes de l'été se fanent et que les mauvaises herbes d'hiver n'ont pas encore fait leur apparition.

Il vaut mieux attendre une pluie qui a des chances de durer plusieurs jours. Coupez un andain dans le couvert de mauvaises herbes et répandez les graines de légumes. Il n'est pas nécessaire de les recouvrir de terre ; remettez simplement les mauvaises

---

** Cette méthode pour faire pousser les légumes a été développée par M. Fukuoka par essais et expériences en rapport avec les conditions locales. Dans la région où il habite, il y a des pluies de printemps d'une régularité absolue et un climat assez doux pour faire pousser des légumes en toute saison. Avec le temps, il est arrivé à savoir quels légumes cultiver parmi quelles mauvaises herbes, et quelle sorte de soins chacun réclame.

Dans la plupart des régions d'Amérique du Nord la méthode spécifique que M. Fukuoka utilise pour faire pousser les légumes serait impraticable. C'est à chaque agriculteur qui voudrait cultiver des légumes de manière semi-sauvage de développer une technique appropriée à la terre et à la végétation naturelle.

herbes que vous avez coupées sur les graines pour jouer le rôle de mulch et les cacher aux oiseaux et aux poulets jusqu'à ce qu'elles puissent germer. Habituellement les mauvaises herbes doivent être recoupées deux ou trois fois pour donner une tête d'avance aux pousses de légumes, mais parfois une seule coupe suffit.

Là où les mauvaises herbes et le trèfle ne sont pas trop épais vous pouvez simplement jeter les graines. Les poulets en mangeront quelques unes, mais beaucoup germeront. Si vous semez en ligne ou sillon, il y a des chances pour que les coléoptères ou d'autres insectes en dévorent un bon nombre. Ils marchent en ligne droite. Les poulets aussi repèrent une parcelle qui a été nettoyée et viennent y gratter. mon expérience est qu'il est préférable de jeter les graines à la volée ici et là.

Les légumes qui ont poussé de cette façon sont plus forts que la plupart des gens ne le pensent. S'ils lèvent avant les mauvaises herbes ils ne seront pas recouverts par la suite. Il y a quelques légumes, tels que les épinards ou les carottes, qui ne germent pas facilement. Tremper les semences dans l'eau un jour ou deux, puis les envelopper dans de petites boulettes d'argile devrait résoudre le problème.

Les légumes poussés de cette façon sont plus forts que la plupart des gens ne le pensent.

S'ils sont semés un peu épais, le radis japonais, le navet et plusieurs légumes verts feuillus d'automne seront assez forts pour entrer victorieusement en compétition avec les mauvaises herbes d'hiver et du début du printemps. Un certain nombre ne sont pas récoltés et se resèment tout seuls année après année. Ils ont un parfum unique et font une nourriture très intéressante.

Un certain nombre ne sont pas récoltés et se resèment tout seuls.

C'est un spectacle étonnant de voir beaucoup de légumes peu connus se plaisant ici et là sur la montagne. Les radis japonais et les navets poussent à moitié dans le sol et sur le sol. Les carottes et la bardane deviennent souvent courtes et corpulentes et ont

Les navets poussent à moitié dans le sol et sur le sol.

beaucoup de poils radiculaires. Je crois que leur parfum acide, légèrement âcre, est celui de leurs prédécesseurs sauvages originels. L'ail, les petits oignons blancs japonais et les poireaux chinois, une fois semés, reviendront tout seuls chaque année.

Les légumineuses sont meilleures semées au printemps. Les dolliques de Chine (cowpeas) et les flageolets sont faciles à faire pousser et donnent de hauts rendements. Quand on fait pousser des pois, des « azukis » rouges, du soja, des haricots pinto et des flageolets la germination précoce est capitale. Ils auront du mal à germer sans pluie suffisante et on doit surveiller d'un œil oiseaux et insectes.

Tomates et aubergines ne sont pas assez résistantes pour entrer en compétition avec les mauvaises herbes au début, aussi doivent-elles être semées en planche pour démarrer, et être transplantées par la suite. Laisser les tomates courir au sol au lieu de les ramer. Les nœuds de la tige principale prendront racine et il en sortira de nouvelles pousses qui porteront fruit.

Quant aux concombres, la variété rampante est la meilleure. Vous devez prendre soin des jeunes pieds en coupant occasionnellement les mauvaises herbes, mais après cela, les pieds seront résistants. Etalez du bambou ou des branches d'arbre et les concombres s'enrouleront autour. Les branches retiennent les fruits juste au-dessus du sol de telle sorte qu'ils ne pourrissent pas.

Cette méthode pour faire pousser les concombres marche aussi avec les melons et les courges.

Pommes de terre et taros sont de très fortes plantes. Une fois plantées elles reviendront à la même place chaque année et ne seront jamais recouvertes par les mauvaises herbes. Laissez-en simplement quelques unes en terre quand vous faites votre recolte. Si la terre est dure, faites d'abord venir du radis japonais. A mesure que leurs racines croissent ils cultivent et ameublissent la terre, et quelques saisons plus tard, à leur place, vous pouvez faire venir des pommes de terre.

J'ai trouvé le trèfle blanc utile à tenir les mauvaises herbes en respect. Il pousse épais et peut même étouffer des mauvaises herbes aussi résistantes que l'armoise et le chiendent. Si vous semez le trèfle mélangé aux graines de légumes, il agira comme un mulch vivant, enrichissant le sol, et gardant la terre humide et bien aérée.

Comme pour les légumes, il est important de choisir le bon moment pour semer le trèfle. Les meilleures semailles se font tard dans l'été ou en automne ; les racines se développent durant les mois froids, donnant au trèfle une avance sur les herbes annuelles de printemps. Le trèfle prendra bien aussi s'il est semé au début du printemps. Jetez-le à la volée, ou semez-le en rangées espacées de trente centimètres, c'est bon. Une fois que le trèfle trouve prise, vous n'avez pas besoin d'en resemer pendant 5 ou 6 ans.

Le but principal de cette culture de légumes semi-sauvages est de faire pousser des récoltes aussi naturellement que possible sur une terre qui, autrement, serait laissée inutilisée. Si vous essayez d'utiliser des techniques perfectionnées ou d'obtenir des récoltes plus importantes la tentative se terminera par un échec. Dans la plupart des cas l'échec sera causé par les insectes ou les maladies. Si différentes sortes d'herbes et de légumes sont mélangées et poussent parmi la végétation naturelle, les dégâts causés par les insectes et les maladies seront minimes et il ne sera pas nécessaire d'utiliser de pulvérisations ou de ramasser les insectes à la main.

Vous pouvez cultiver les légumes partout où la poussée des mauvaises herbes est vigoureuse et variée. Il est important de se familiariser avec le cycle annuel et le shéma de croîssance des mauvaisses herbes et des graminées. En regardant la variété et la taille des mauvaises herbes dans un certain espace vous pouvez dire quelle sorte de sol c'est et quelles sont ses déficiences.

Dans mon verger je cultive la bardane de cette manière semi-sauvage, les choux, tomates, carottes, la moutarde, les haricots, navets et beaucoup d'autres sortes d'herbes et de légumes.

Conditions pour l'abandon des produits chimiques

Aujourd'hui la culture du riz au Japon se trouve à un carrefour important. Agriculteurs et spécialistes sont indécis quant à la voie à suivre — continuer le repiquage du riz ou se mettre à l'ensemencement direct, et, dans ce dernier cas, choisir la culture ou la non-culture. Je dis depuis vingt ans que l'ensemencement direct sans culture se révèlera la meilleure méthode, en fin de compte. La vitesse avec laquelle l'ensemencement direct se répand déjà dans la préfecture d'Okayama ouvre les yeux.

Cependant il y a des gens qui disent que se mettre à une agriculture non-chimique pour fournir la nourriture de la nation est impensable. Ils disent que les traitements chimiques doivent être utilisés pour contrôler les trois grandes maladies du riz — la pourriture de la tige, la brunissure, et la cloque (stem rot, rice blast disease, bacterial leaf blight). Mais si les agriculteurs voulaient bien arrêter d'utiliser des variétés de riz faibles, « améliorées », arrêter d'ajouter au sol trop d'azote, et réduire la quantité d'eau d'irrigation afin que de solides racines puissent se développer, ces maladies disparaîtraient presque et les pulvérisations chimiques deviendraient inutiles.

Au début, l'argile rouge de mes champs était pauvre et ne convenait pas à la culture du riz. Il y avait souvent la tavelure (brown spot disease) . Mais comme la fertilité du champ augmentait graduellement, l'incidence de cette maladie décrut. Ces derniers temps il n'y a pas eu d'éruption du tout.

Avec les dégâts des insectes la situation est la même. Le plus important est de ne pas tuer les prédateurs naturels. Conserver continuellement le champ sous l'eau ou irriguer avec de l'eau stagnante ou polluée sera aussi source de problèmes d'insectes. On peut contrôler les plus dévastateurs des insectes, les cicadelles de l'été et de l'automne, en laissant le champ hors de l'eau.

La cicadelle du riz vert, vivant dans les mauvaises herbes pendant l'hiver, peut devenir un porteur de virus. Si cela arrive, le résultat est souvent une perte de dix à vingt pour cent due à la brunissure. Si toutefois des produits chimiques ne sont pas pulvérisés, il y aura beaucoup d'araignées présentes dans le champ et on peut généralement leur laisser faire le travail. Les araignées sont sensibles même à la plus légère intervention de l'homme, il faut toujours y faire attention.

Beaucoup de gens pensent que si les fertilisants chimiques et les insecticides étaient abandonnés, les rendements agricoles tomberaient à une fraction du niveau actuel. Les experts des dégâts des insectes estiment que les pertes de la première année après avoir abandonné les insecticides seraient d'environ 5 %. La perte d'un autre 5 % pour l'abandon du fertilisant chimique ne doit pas être loin de la vérité.

Donc si l'utilisation de l'eau dans la rizière était réduite et les pulvérisations chimiques de fertilisant et pesticide encouragées par la Coopérative Agricole étaient abandonnées, les pertes moyennes pendant la première année atteindraient probablement environ 10 %. Le pouvoir de récupération de la nature est grand, il dépasse l'imagination et après cette perte initiale. je crois que les moissons augmenteraient et par la suite dépasseraient leur niveau antérieur.

Pendant que je travaillais à la Station d'Essai de Kochi. je fis des expériences sur la prévention de la vrillette (stem borer). Ces insectes pénètrent dans une tige du pied de riz et s'en nourrissent, ce qui fait que la tige blanchit et dépérit. Pour estimer le dommage la méthode est simple : vous comptez combien il y a de tiges de riz blanches. Sur une centaine de plants, 10 ou 20 % des tiges peuvent être blanches. Dans les cas graves, quand il semble que la récolte entière a été ruinée le dommage réel est d'environ 30 %

Pour essayer d'éviter cette perte, on pulvérisa de l'insecticide sur un champ de riz ; on laissa l'autre champ sans le traiter.

Quand on calcula les résultats, il s'avéra que le champ non traité, avec ses nombreuses tiges fanées, avait le rendement le plus élevé. D'abord, je ne pus pas le croire moi-même et pensai que c'était une erreur expérimentale. Mais les données apparurent exactes, aussi poussai-je plus loin mes investigations.

Ce qui était arrivé, c'est qu'en attaquant les pieds les plus faibles les vrillettes produisirent un effet d'éclaircissage. Le dessèchement de quelques tiges laissa plus de place aux autres pieds. La lumière du soleil pouvait alors pénétrer jusqu'aux feuilles les plus basses. Les pieds de riz restant avaient poussé par conséquent avec plus de force, avaient émis plus de tiges portant grains et produit plus de grains à l'épi qu'ils n'en auraient produit sans l'éclaircissement. Quand la densité des tiges est trop forte et que les insectes n'en éclaircissent pas l'excès, les pieds paraissent très sains, mais dans bien des cas la récolte est nettement plus faible.

En consultant les nombreux rapports du centre d'essai et de recherche, vous pouvez trouver les minutes des résultats de l'utilisation de presque toutes les pulvérisations chimiques. Mais on ne s'aperçoit généralement pas que la moitié seulement des résultats sont rapportés. Bien sûr, l'intention n'est pas de cacher quoi que ce soit, mais quand les résultats sont publiés par les compagnies chimiques en guise de publicité, c'est la même chose que si les données conflictuelles avaient été dissimulées. Les résultats qui montrent des rendements plus bas, comme dans l'expérience avec la vrillette, sont éliminés comme écarts expérimentaux. Il y a bien sûr des cas où la destruction des insectes donne des rendements accrus, mais il y a d'autres cas où le rendement est diminué. Dans ces derniers, les rapports sont rarement publiés.

Parmi les produits chimiques agricoles, les herbicides sont peut-être ceux dont on a le plus de difficulté à dissuader les agriculteurs. Depuis les temps anciens le paysan est affligé de ce que l'on peut appeler la « guerre contre les mauvaises herbes ». Labourer, cultiver entre les sillons, le rituel du repiquage lui-même, tout vise principalement à éliminer les mauvaises herbes. Avant le développement des herbicides, un paysan devait marcher de nombreux kilomètres dans les rizières inondées, à chaque saison, poussant une sarclette d'un bout à l'autres des sillons et arrachant les mauvaises herbes à la main. Il est aisé de

comprendre pourquoi ces produits chimiques furent reçus comme un don du ciel. En utilisant la paille et le trèfle, l'inondation temporaire des champs, j'ai trouvé un moyen simple de contrôler les mauvaises herbes sans l'exaspérant et dur travail du désherbage ni l'utilisation de produits chimiques.

Une hutte aux murs de boue dans le verger.

Limites de la méthode scientifique

Avant que les chercheurs ne deviennent chercheurs ils devraient être philosophes. Ils devraient se demander ce qu'est le but de l'homme, ce que l'humanité doit créer. Les médecins devraient déterminer d'abord ce qui est fondamental dans la vie de l'homme.

En appliquant mes théories à l'agriculture, j'ai expérimenté la culture des céréales de diverses manières, avec l'idée constante de développer une méthode proche de la nature. J'ai fait cela en retranchant les pratiques agricoles inutiles.

L'agriculture scientifique moderne, par ailleurs, n'a pas une telle vision. La recherche erre à l'aventure, chaque chercheur ne voit qu'une partie du déploiement infini des facteurs naturels qui affectent le rendement des récoltes. De plus, ces facteurs naturels changent d'un lieu à l'autre et d'une année sur l'autre.

Sur un même champ, le paysan doit faire pousser ses récoltes différemment chaque année d'après les variations du temps, des populations d'insectes, de l'état du sol et de nombreux autres facteurs naturels. La nature est partout en perpétuel mouvement ; sur 2 années les conditions ne sont jamais exactement les mêmes.

La recherche moderne divise la nature en petits morceaux et fait des expériences qui ne sont conformes ni à la loi naturelle ni à la pratique. Les résultats sont aménagés pour les commodités de la recherche, non pour les besoins du paysan. Penser que ses conclusions peuvent être appliquées avec un immanquable succès dans le champ du paysan est une lourde faute.

Récemment, le professeur Tsuno de l'Université d'Ehime écrivit un livre volumineux sur la relation du métabolisme du pied avec la récolte de riz. Ce professeur monte souvent à mon champ, creuse quelques dizaines de centimètres pour contrôler le sol, amène avec lui des étudiants pour mesurer l'angle de la lumière solaire et de l'ombre et que sais-je encore, et ramène au laboratoire des spécimens pour les analyser. Je lui demande souvent « quand vous rentrerez, allez-vous essayer l'ensemencement direct sans culture ? » Il répond en riant « Non, je vous en laisse les applications. Je m'en tiens à la recherche. »

C'est donc ainsi que les choses se passent, on étudie la fonction du métabolisme de la plante et sa capacité à absorber les substances nutritives du sol, on écrit un livre, on obtient un doctorat en agronomie. Mais on ne demande pas si la théorie de l'assimilation va être applicable à la récolte.

Même si vous pouvez expliquer comment le métabolisme affecte la productivité de la feuille supérieure quand la température moyenne est de quarante six degrés centigrade il y a des endroits où la température n'a pas 46°. Et si la température est de 46° à Ehime cette année, l'année prochaine elle peut n'être que de 41°. Dire qu'en augmentant simplement le métabolisme de la plante on accroîtra la formation d'amidon et on produira une grosse récolte est une erreur. La géographie et la topographie du sol, l'état de la terre, sa structure, sa texture, et le drainage, l'exposition à la lumière solaire, les rapports entre insectes, la variété des semences utilisées, la méthode de culture — en vérité une infinie variété de facteurs — doivent tous être pris en considération. Une méthode expérimentale scientifique qui prenne en compte tous les facteurs pertinents est une impossibilité.

On entend beaucoup de bruit en ce moment sur les bienfaits du « mouvement du Bon Riz » et de la « Révolution Verte ». Parce que ces méthodes sont subordonnées à des variétés de semences faibles, « améliorées », l'agriculteur doit avoir recours à des produits chimiques et à des insecticides 8 ou 10 fois pendant la saison de croissance. En peu de temps les microorganismes et la matière organique sont brûlés. La vie du sol est détruite et les récoltes en viennent à être dépendantes des matières nutritives ajoutées de l'extérieur sous la forme du fertilisant chimique.

Il paraît que les choses vont mieux quand le paysan applique

les techniques « scientifiques » ceci ne signifie pas que la science doive venir à la rescousse parce que la fertilité naturelle est insuffisante par nature. Cela signifie que le recours est nécessaire parce que la fertilité naturelle a été détruite.

En étendant de la paille, en faisant pousser du trèfle, en retournant au sol tous les résidus organiques, la terre arrive à posséder toutes les matières nutritives nécessaires au riz et aux céréales d'hiver dans le même champ chaque année. Par l'agriculture sauvage, les champs abîmés par la culture ou l'utilisation de produits chimiques agricoles peuvent être effectivement rétablis.

III

Un agriculteur élève la voix

Aujourd'hui au Japon on est très inquiet, et c'est légitime, au sujet de la détérioration de la qualité de l'environnement et de la contamination de la nourriture qui en résulte. Les citoyens ont organisé des boycotts et de grandes manifestations pour protester contre l'indifférence des leaders politiques et industriels. Mais toute cette activité, si elle est exécutée dans l'esprit actuel, ne mène qu'à un gaspillage d'efforts. Parler de dépolluer dans des cas particuliers, c'est comme traiter les symptômes d'une maladie tandis que sa cause profonde continue à s'envenimer.

Il y a deux ans par exemple, un congrès pour discuter de la pollution fut organisé par le Centre de Recherche à la Direction de l'Agriculture en collaboration avec le Conseil de l'Agriculture Organique et la Coopérative NADA. Le président du congrès était M. Teruo Ichiraku, chef de l'Association des Agriculteurs Organiques Japonais, et l'un des personnages les plus puissants dans la Coopérative Agricole du Gouvernement. Les recommandations de cette agence quant aux récoltes et aux variétés de graines que l'on devrait cultiver, quant à la quantité de fertilisant qui devrait être employée et aux produits chimiques qui devraient être appliqués sont suivies au Japon par presque chaque agriculteur dans chaque village.

Comme une grande diversité de gens influents y prenaient part, j'y assistai avec l'espoir qu'une action à long terme pourrait y être décidée et mise à éxécution.

On peut dire que du point de vue de la publicité du problème de la pollution de la nourriture ce congrès a pu être un succès.

Mais comme pour les autres rencontres, les discussions dégénérèrent en une série de rapports hautement techniques par des spécialistes de la recherche et en récits personnels sur les horreurs de la contamination de la nourriture. Personne ne semblait vouloir attaquer le problème à son niveau fondamental.

Lors d'une discussion sur l'empoisonnement du thon par le mercure, par exemple, le représentant du Bureau des Pêches dit d'abord que le problème était devenu vraiment effrayant. A cette époque on débattait chaque jour à la radio et dans les journeaux de la pollution par le mercure, aussi chacun écouta-t-il attentivement pour entendre ce qu'il avait à dire.

L'orateur dit que la quantité de mercure dans le corps du thon, même de celui pris dans l'océan antarctique et près du pôle nord, était extrèmement élevée. Cependant quand un spécimen du laboratoire pris il y a plusieurs centaines d'années fut disséqué et analysé, ce poisson, contrairement à toute attente, contenait aussi du mercure. Sa conclusion essaya de suggérer que la consommation du mercure était nécessaire à la vie du thon.

Dans l'auditoire, les gens se regardèrent, incrédules. Le but de la réunion aurait dû être de déterminer comment résoudre la pollution qui avait déjà contaminé l'environnement, et de prendre des mesures pour la corriger. Au lieu de cela il y avait ce représentant du Bureau des Pêches disant que le mercure était nécessaire à la survie du thon. Voilà ce que je veux dire quand j'affirme que les gens ne saisissent pas la cause profonde de la pollution mais la voient simplement dans une perspective étroite et superficielle.

Je me levai et proposai que nous établissions ici et maintenant, en commun, un plan concret pour résoudre la pollution. Ne serait-il pas mieux de parler carrément de cesser d'utiliser les produits chimiques qui sont cause de pollution ? Le riz par exemple, peut très bien pousser sans produits chimiques, de même que les agrumes, et il n'est pas difficile non plus de faire pousser les légumes de la même manière. J'ai dit qu'on pouvait le faire, et que je l'avais fait dans ma ferme pendant des années, mais que, aussi longtemps que le gouvernement continuerait à endosser l'utilisation de produits chimiques, personne ne voudrait essayer l'agriculture propre.

Les membres du Bureau des Pêches étaient présents à la réunion ainsi que les gens du Ministère de l'Agriculture et de la

Sylviculture, et ceux de la Coopérative Agricole. Si ces personnes avaient que le président du congrès, M. Ichiraku, avaient réellement voulu agir et avaient proposé aux agriculteurs dans tout le pays d'essayer de cultiver le riz sans produits chimiques, on aurait pu changer radicalement.

Il y avait un gros problème cependant. Si les récoltes devaient pousser sans produits chimiques agricoles, fertilisants, ni machines, les compagnies chimiques géantes deviendraient inutiles et l'Agence Coopérative Agricole du Gouvernement s'effondrerait. Pour mettre clairement les choses au point, je dis que la base du pouvoir des Coopératives et des maîtres de la politique agricole moderne reposait sur des investissements du grand capital dans les fertilisants et les machines agricoles. En finir avec les machines et les produits chimiques apporterait un changement complet dans l'économie et les structures sociales. C'est pourquoi je ne voyais pas comment M. Ichiraku, les Coopératives ni les fonctionnaires du gouvernement pouvaient parler en faveur de mesures pour balayer la pollution.

Quand j'élevai ainsi la voix, le président dit : « M. Fukuoka, vos remarques dérangent le congrès », en me clouant le bec. Voilà ce qui est arriva.

Une modeste solution a un problème difficile

Ainsi apparaît-il que les agences du gouvernement n'ont pas l'intention d'arrêter la pollution. Une seconde difficulté est que tous les aspects du problème de la pollution de la nourriture doivent être réunis et résolus en même temps. Un problème ne peut pas être résolu par des gens qui ne sont concernés que par l'une ou l'autre de ses parties.

Dans la mesure où chacun ne transforme pas fondamentalement sa conscience, la pollution ne cessera pas.

Par exemple, l'agriculteur pense que la Mer Intérieure * ne le concerne pas. Que c'est aux fonctionnaires du Bureau des Pêches, dont le metier est de s'occuper du poisson, et que c'est au Conseil de l'Environnement de prendre soin de la pollution de l'océan. C'est dans cet état d'esprit que gît le problème.

Les fertilisants chimiques les plus couramment employés, le sulfate d'ammoniaque, l'urée, le superphosphate et autres produits du genre, sont utilisés en grande quantité, dont une fraction seulement est absorbée par les plantes dans le champ. Le reste s'infiltre dans les ruisseaux et les rivières et finalement s'écoule dans la Mer Intérieure. Ces composés azotés deviennent la nourriture des algues et du plancton qui se multiplient en grand nombre, causant l'apparition de la marée rouge. Naturellement,

* La petite mer entre les îles de Honshu, Kyushu et Shikoku.

les déversements industriels de mercure et autres déchets contaminés contribuent aussi à la pollution, mais la plus grande part de la pollution de l'eau au Japon vient des produits chimiques agricoles.

C'est donc l'agriculteur qui doit endosser la plus grande part de la responsabilité de la marée rouge. L'agriculteur qui applique des produits chimiques polluants sur ses champs, les sociétés qui fabriquent ces produits chimiques, les fonctionnaires du village qui croient à l'avantage des produits chimiques et donnent des conseils en conséquence — si chacune de ces personnes ne réfléchit pas profondément au problème, il n'y aura pas de solution à la question de la pollution de l'eau.

Dans les conditions actuelles, seuls ceux qui sont directement touchés essayent activement d'en finir avec les problèmes de pollution, comme dans le cas du combat des pêcheurs locaux contre les grosses compagnies pétrolières après la marée noire près de Mizushima. Ou bien c'est un professeur qui propose d'en finir avec ce problème en perçant un tunnel à travers le ventre de l'île Shikoku pour faire pénétrer l'eau relativement propre de l'Océan Pacifique dans la Mer Intérieure. On fait régulièrement des recherches et des tentatives de ce genre, mais ce n'est pas de cette manière qu'une solution vraie pourra jamais intervenir.

En vérité, quoi que nous fassions, la situation s'aggrave. Plus les mesures envisagées sont élaborées, plus les problèmes se compliquent.

Supposons qu'une conduite *soit* effectivement posée à travers Shikoku et que l'eau *soit* pompée du Pacifique et versée dans la Mer Intérieure. Disons qu'il est possible que cela nettoie la Mer Intérieure. Mais d'où va venir la puissance électrique qui alimentera l'usine qui va fabriquer le tuyau d'acier et comment trouver l'énergie qui pompera l'eau ? Un groupe générateur nucléaire deviendrait nécessaire. Pour construire un tel système, du béton et divers matériaux doivent être assemblés et un centre de transformation de l'uranium également construit. Quand les solutions prennent une telle tournure, elles ne font que semer les germes d'une seconde et d'une troisième génération de problèmes de pollution qui seront plus difficiles que les précédents et auront une plus grande ampleur.

Cela ressemble au cas de l'agriculteur gourmand qui ouvre trop largement l'arrivée de l'irrigation et laisse l'eau pénétrer

violemment dans sa rizière. Une fissure se produit et la butte s'écroule. A ce moment-là un travail de renfort devient nécessaire. Il faut consolider les murs et élargir le canal d'irrigation. L'augmentation du volume d'eau ne fait qu'augmenter le danger potentiel, et la prochaine fois que la butte s'affaiblira, la reconstruction requerra un plus grand effort encore.

Quand on prend une décision pour faire face aux symptômes d'une crise, les mesures correctives sont sensées devoir résoudre cette crise. Elles le font rarement. Les ingénieurs paraissent incapables de mettre cela dans leur tête. Leurs contremesures sont toutes basées sur une définition trop étroite de ce qui ne va pas. Les mesures et contre-mesures humaines procèdent d'une vérité scientifique et d'un jugement limités *. Une solution vraie ne peut jamais arriver de cette manière.

Mes modestes solutions, telles que répandre de la paille et faire pousser du trèfle, ne créent pas de pollution. Elles sont efficaces car elles éliminent la source du problème. La pollution ne fera qu'empirer jusqu'à ce que la foi dans les grosses solutions technologiques soit renversée.

* Par « vérité scientifique et jugement limités », M. Fukuoka se réfère au monde tel qu'il est perçu et construit par l'intelligence humaine. Il considère que cette perception est limitée à un cadre défini par ses propres présuppositions.

Le fruit des temps difficiles

Les consommateurs supposent généralement qu'ils n'ont rien à voir avec les causes de la pollution agricole. Un grand nombre d'entre eux demandent une nourriture qui n'a pas été traitée chimiquement. Mais la nourriture traitée chimiquement est vendue principalement en réponse aux préférences du consommateur. Le consommateur demande de gros produits brillants, sans défauts et de forme régulière. Pour satisfaire ses désirs, des produits chimiques agricoles qui n'étaient pas employés il y a 5 ou 6 ans ont été rapidement mis en usage.

Comment nous sommes-nous mis dans une si fâcheuse position ? Les gens disent qu'ils ne font pas attention si les concombres sont droits ou tordus et que les fruits n'ont pas nécessairement à être beaux extérieurement. Mais jetez un coup d'œil dans les marchés de gros de Tokyo si vous voulez voir comment le prix reflète les préférences du consommateur. Quand le fruit paraît seulement un peu meilleur, vous obtenez une plus-value de cinquante centimes à un franc par kilo. Quand le fruit est classé « Petit », « Moyen » ou « Gros », le prix par kilo peut doubler ou tripler selon la taille.

L'empressement du consommateur à payer des prix élevés pour des denrées produites hors saison a contribué également à l'emploi grandissant de méthodes de culture artificielles et de produits chimiques. L'année dernière, les mandarines Unshu, cultivées en serre pour être expédiées en été * atteignaient des

* Ce fruit mûrit naturellement tard en automne.

prix dix à vingt fois supérieurs aux mandarines de saison. Au lieu du prix habituel de 1 F à 1 F 50 le kilo on payait des prix exorbitants de 8 F, 10 F et même 17 F 50 le kilo. Donc si vous investissez plusieurs milliers de dollars pour installer l'équipement, acheter le mazout nécessaire, et travailler en heures supplémentaires, vous pouvez réaliser un profit.

Faire des primeurs hors saison se répand de plus en plus. Pour avoir des mandarines simplement un mois plus tôt, les gens des villes seront prêts à payer à l'agriculteur un investissement supplémentaire en travail et en équipement. Mais si vous demandez quelle importance cela a pour les hommes d'avoir ce fruit un mois plus tôt, la vérité est que ce n'est pas du tout important, et l'argent n'est pas le seul prix à payer pour un tel luxe.

De plus, un agent colorant qui n'était pas employé il y a quelques années est maintenant utilisé. Avec ce produit chimique, le fruit se colore entièrement une semaine plus tôt. Selon que le fruit est vendu une semaine avant ou après le 10 octobre, le prix double ou chute de moitié, aussi le producteur applique-t-il des accélérateurs de coloration chimiques et après la récolte, place-t-il les fruits dans une chambre de maturation au gaz.

Mais quand les fruits sont expédiés plus tôt, ils ne sont pas assez sucrés, en conséquence, des édulcorants artificiels sont utilisés. On suppose généralement que les édulcorants chimiques ont été interdits, mais les édulcorants artificiels pulvérisés sur les agrumes n'ont pas été spécifiquement proscrits. La question est de savoir s'ils tombent ou non dans la catégorie des « produits chimiques agricoles ». En tout cas presque tout le monde les utilise.

Les fruits sont ensuite emmenés au centre-coopératif-de-tri des fruits. Pour les séparer en grosses et petites catégories, chaque fruit est envoyé rouler plusieurs centaines de mètres le long d'un long convoyeur. Les mâchures sont courantes. Plus le centre de tri est grand, plus longues sont les manipulations auxquelles les fruits sont soumis. Plus ils rebondissent et culbutent. Après un lavage à l'eau, on pulvérise sur les mandarines des agents de conservation et on ajoute un agent colorant. Enfin, pour la touche finale, de la paraffine solide en solution est appliquée et

on polit les fruits pour leur donner un éclat plus brillant. De nos jours les fruits sont réellement des objets manufacturés.

Ainsi, entre le moment qui précède leur récolte et celui où ils sont embarqués et mis à l'étalage, 5 ou 6 produits chimiques sont utilisés. Sans parler des fertilisants et pulvérisations qui ont été utilisés pendant que les récoltes poussaient dans le verger. Et tout ceci parce que le consommateur veut acheter des fruits simplement un peu plus attirants. Cette petite marge de préférence a vraiment mis l'agriculteur dans une fâcheuse position.

Ces mesures ne sont pas prises parce que l'agriculteur aime travailler ainsi, ou parce que les fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture ont plaisir à donner tout ce travail supplémentaire à l'agriculteur, mais jusqu'à ce que le sens général des valeurs change, la situation ne s'améliorera pas.

Quand je travaillais à l'Office des Douanes de Yokohama il y a quarante ans, les citrons et oranges Sunkist étaient traités ainsi. J'étais fortement opposé à l'introduction de ce système au Japon, mais mes paroles furent incapables d'empêcher le système actuel d'être adopté.

Si un agriculteur ou une coopérative adoptent un nouveau procédé tel que le paraffinage des mandarines, les bénéfices sont plus élevés à cause de ce surcroît de travail. Les autres coopératives agricoles le remarquent et bientôt, elles aussi adoptent le nouveau procédé. Le prix des fruits qui ne sont pas traités à la paraffine diminue aussitôt. En deux ou trois ans le paraffinage est adopté sur tout le pays. Puis la concurrence fait baisser les prix et tout ce qui est laissé à l'agriculteur est le fardeau d'un lourd travail et le coût supplémentaire des fournitures et de l'équipement. Maintenant il *doit* appliquer la paraffine.

Naturellement le consommateur souffre en définitive. De la nourriture qui n'est pas fraîche peut être vendue car elle *paraît* fraîche. Biologiquement parlant, le fruit dans un état légèrement desséché maintient sa respiration et sa consommation d'énergie au niveau le plus bas possible. Il est comme une personne en méditation dont le métabolisme, la respiration et la consommation de calories atteignent un degré extrêmement bas. Et même si elle jeûne, l'énergie de son corps sera conservée. De la même manière, quand les mandarines poussent ridées, quand le fruit se

dessèche, quand les légumes se fanent, ils sont dans l'état qui préservera leur valeur alimentaire le plus longtemps possible.

C'est une faute de vouloir maintenir rien que l'apparence de fraîcheur, comme lorsque les marchands aspergent d'eau leurs légumes à plusieurs reprises. Même si les légumes conservent un aspect frais, leur goût et leur valeur alimentaire se détériorent bientôt.

De toute façon, toutes les coopératives agricoles et tous les centres de tri collectifs ont été intégrés et développés pour procéder à ce genre d'opérations inutiles. On appelle cela « modernisation », le produit est empaqueté, chargé sur le grand système de distribution et expédié au consommateur.

Pour le dire en un mot, jusqu'à ce qu'il y ait un renversement du sens des valeurs qui se préoccupe plus de la taille et de l'apparence que de la qualité, il n'y aura pas de solution au problème de la pollution de la nourriture.

Le commerce des aliments naturels

Durant ces dernières années j'ai envoyé 2,25 à 3 tonnes de riz à des magasins d'alimentation naturelle dans divers endroits du pays. J'ai également expédié 400 cartons de 15 kilos et demi de mandarines dans des camions de 10 tonnes à la coopérative de consommateurs pour améliorer la qualité de la vie du quartier Suginami à Tokyo. Le président de la coopérative voulait vendre des produits non pollués et ceci constituait la base de notre accord.

La première année fut un entier succès malgré quelques doléances. La taille des fruits était trop diverse, l'extérieur un peu sale, la peau quelquefois desséchée etc. J'avais envoyé les fruits dans des cartons sans ornements ni marques et il y eut quelques personnes pour suspecter sans raison que les fruits étaient simplement un assortiment de fruits de « seconde catégorie ». Maintenant j'empaquette les fruits dans des cartons imprimés « mandarines naturelles ».

Comme la nourriture naturelle peut être produite avec le minimum de coût et d'effort, j'en déduis qu'elle devrait être vendue au meilleur marché. L'année dernière, dans l'agglomération de Tokyo, mes fruits étaient les moins chers de tous. Selon de nombreux marchands leur saveur en était la plus délicieuse. De manière à éliminer le temps et la dépense exigés par l'expédition, le mieux serait qu'on puisse vendre les fruits dans la région de production, mais même ainsi le prix était convenable, les fruits étaient sans produits chimiques et avaient bon goût.

Cette année, on m'a demandé d'en expédier deux ou trois fois plus.

On peut se poser ici la question de savoir jusqu'où peut s'étendre la vente directe d'aliments naturels. J'ai un espoir à cet égard. Récemment, les producteurs tardifs de fruits chimiques se sont trouvés dans une situation économique extrêmement dure, et ceci leur rend plus attrayante la production des aliments naturels. Même si l'agriculteur moyen travaille durement, appliquant les produits chimiques, colorants, paraffine etc. il n'arrive à vendre ses fruits qu'à un prix qui couvre tout juste ses dépenses. Cette année, même une ferme ayant des fruits exceptionnellement beaux ne peut espérer réaliser qu'un bénéfice de moins de cinquante centimes par kilo. L'agriculteur produisant des fruits d'une qualité légèrement moins belle finira sans bénéfice.

Depuis que les prix se sont effondrés, il y a quelques années, les coopératives agricoles et les centres de tri sont devenus très stricts, ne sélectionnant que les fruits de la plus haute qualité. Les fruits inférieurs ne peuvent pas être vendus aux centres de tri. Après avoir travaillé tout le jour dans le verger à récolter les mandarines, après les avoir chargées dans des caisses et les avoir transportées jusqu'au hangar de tri, le paysan doit travailler jusqu'à onze heures ou minuit à trier ses fruits un à un, en ne conservant que ceux ayant une taille et une forme parfaites *.

Les « bons » qui ne font parfois que 25 à 50 % de la récolte totale sont même quelquefois en partie rejetés par la coopérative. Si le bénéfice qui lui reste n'est que de 20 ou 30 centimes par kilo, il est considéré comme assez bon. Le pauvre producteur d'agrumes travaille dur en ce moment et encore ne s'en sort-il pas toujours.

Faire pousser des fruits sans application de produits chimiques sans utiliser de fertilisant ni cultiver le sol implique moins de dépenses, et le bénéfice net de l'agriculteur est par conséquent plus élevé. Les fruits que j'expédie ne sont pour ainsi dire pas triés ; je les mets juste dans des caisses, les envoie au marché et me couche tôt.

---

* Les fruits rejetés sont vendus environ moitié prix à une société privée qui les presse pour en faire du jus.

Les autres agriculteurs du voisinage réalisent qu'ils travaillent très dur uniquement pour finir le mois les poches vides. Le sentiment grandit qu'il n'y a rien d'étrange à faire pousser des produits alimentaires naturels, et les producteurs sont prêts à se mettre à cultiver sans produits chimiques. Mais tant que les aliments naturels ne sont pas distribués dans la région de production, le producteur moyen s'inquiètera de ne pas avoir de marché où vendre ses produits.

Quand au consommateur, la croyance commune était que les aliments naturels devaient être chers. S'ils ne sont pas chers, les gens les suspectent de ne pas être des aliments naturels. Un détaillant me faisait la remarque que personne ne voudrait acheter de produits naturels à moins que ceux-ci soient chers.

Je continue à penser que les aliments naturels devraient être vendus meilleur marché que tous les autres. Il y a plusieurs années on m'a demandé d'envoyer le miel recueilli dans le verger et les œufs pondus par les poules dans la montagne à un magasin d'aliments naturels de Tokyo. Quand je découvris que le marchand les vendait à des prix extravagants, je fus furieux. Je savais qu'un marchand qui abusait ainsi ses clients pourrait aussi mélanger mon riz avec un autre riz pour en augmenter le poids, et que ce riz également arriverait au consommateur à un prix excessif. Je stoppai immédiatement toute expédition à ce magasin.

Si on demande un prix élevé pour les aliments naturels, cela veut dire que le marchand prend un bénéfice excessif. En outre, si les aliments naturels sont chers, ils deviennent des aliments de luxe et les riches peuvent seuls se les offrir.

Si la nourriture naturelle doit devenir largement populaire, elle doit être disponible localement à un prix raisonnable. Si le consommateur se faisait simplement à l'idée que de bas prix ne signifient pas que la nourriture n'est pas naturelle, c'est alors que chacun commencerait à penser dans la bonne direction.

L'agriculture commerciale fera faillite

Quand la conception de l'agriculture commerciale fit son apparition je m'y opposai. Au Japon, l'agriculture commerciale ne profite pas à l'agriculteur. Il est de règle pour les commerçants d'ajouter un coût supplémentaire quand un article coûtant originellement une certaine somme est poussé plus loin dans sa transformation. Mais pour l'agriculture japonaise les choses ne sont pas aussi nettes. Fertilisants, alimentation du bétail, équipement et produits chimiques sont achetés à des prix fixés à l'étranger, et l'on ne peut déterminer à l'avance ce que sera le coût réel par kilo lorsqu'on utilise ces produits d'importation. C'est le commerçant qui le fixe entièrement. Et avec les prix de vente également fixés, le revenu de l'agriculteur est à la merci de forces qu'il ne contrôle pas.

En général l'agriculture commerciale est une opération instable. L'agriculteur ferait beaucoup mieux de cultiver la nourriture qui lui est nécessaire sans penser à faire de l'argent. Si vous plantez un grain de riz il devient plus d'un millier de grains. Une rangée de navets fait assez de navets salés pour tout l'hiver. Si vous suivez cette ligne de pensée vous aurez assez à manger, plus qu'assez, sans vivre péniblement. Mais au lieu de cela, si vous décidez d'essayer de faire de l'argent vous montez dans le wagon du profit et il s'en va avec vous dedans.

J'ai pensé récemment aux leghorns blanches. Parce que l'espèce améliorée de leghorn blanche pond plus de 200 jours par an, on considère que c'est une bonne affaire de les élever pour le profit. Quand elles sont élevées commercialement ces poules

sont enfermées dans de longues rangées de petites cages qui ne sont pas différentes des cellules d'un pénitencier, et de toute leur vie leurs pattes ne peuvent gratter la terre. La maladie est courante et les volailles sont bourrées d'antibiotiques et nourries d'un composé de vitamines et d'hormones.

On raconte que les poules de la région, conservées depuis les temps anciens, les « shamo et chabo », n'ont que la moitié de cette capacité de ponte. En conséquence ces volailles ont presque toutes disparu du Japon. J'ai laissé deux poules et un coq en liberté sur le flanc de la colline et un an plus tard ils étaient vingt quatre. Alors qu'apparemment elles avaient pondu peu d'œufs, ces volailles indigènes étaient actives à élever des poussins.

La première année, les leghorns ont une ponte plus importante que les poules locales, mais un an plus tard, les leghorns blanches sont épuisées et mises au rancart, tandis que les « shamo » avec lesquelles nous avions commencé, sont devenues dix volailles saines se promenant sous les arbres du verger. De plus, les leghorns blanches pondent bien parce qu'elles sont nourries avec des aliments enrichis importés de l'étranger et qui doivent être

Départ pour une journée de travail.

achetés chez les commerçants. Les volailles indigènes grattent le sol, se nourrissent abondamment de graines et d'insectes sur le terrain et pondent des œufs naturels délicieux.

Si vous pensez que les légumes du commerce sont ceux de la nature vous vous trompez complètement. Ces légumes sont une élaboration chimique aqueuse d'azote, de phosphore et de potasse avec un peu d'aide de la part de la graine. Et c'est bien le goût qu'ils ont. Et les œufs de poule du commerce (vous pouvez les appeler œufs si vous voulez) ne sont rien de plus qu'un mélange d'aliments artificiels, de produits chimiques et d'hormones. Ce n'est pas un produit de la nature mais une synthèse faite par l'homme ayant forme d'œuf. L'agriculteur qui produit des légumes et des œufs de cette sorte, je l'appelle un industriel.

Maintenant si c'est de l'industrie que vous parlez, il va vous falloir faire des calculs compliqués si vous voulez faire un bénéfice. L'agriculteur commercial qui ne fait pas d'argent est comme un commerçant qui ne saurait pas manier un abaque. Cette sorte d'individu est considéré comme un imbécile par les gens et ses bénéfices sont absorbés par les hommes politiques et les intermédiaires.

Autrefois il y avait des guerriers, des paysans, des artisans et des marchands. On disait que l'agriculture était plus proche de la source des choses que le commerce ou l'industrie et que l'agriculteur était « l'échanson des dieux ». Il arrivait toujours à s'en sortir tant bien que mal et à avoir assez à manger.

Mais maintenant il y a toute cette agitation pour faire de l'argent. On fait pousser des produits à la dernière mode tels que raisin, tomate et melon. On produit fleurs et fruits hors-saison dans des serres. On a introduit l'élevage du poisson et on élève du bétail car le bénéfice est élevé.

Ce shéma montre clairement ce qui arrive quand l'agriculteur monte à bord du tobogan économique. La fluctuation des prix est forte. Il y a des profits mais aussi des pertes.

La faillite est inévitable. L'agriculture japonaise a perdu de vue sa ligne, elle est devenue instable. Elle erre loin des principes de base de l'agriculture et est devenue une affaire commerciale.

La recherche au bénéfice de qui ?

Quand je débutais dans l'ensemencement direct du riz et des céréales d'hiver, je projetais de moissonner à la faucille, aussi pensais-je qu'il serait plus pratique de semer en rangées régulières. Après bien des tentatives, essayant en amateur, je fabriquai un semoir de mes propres mains. Pensant que cet outil pourrait être utile et pratique à d'autres agriculteurs, je l'apportai à l'homme du centre d'essai. Il me dit que comme nous étions à une époque de grosses machines, il ne voulait pas être dérangé par mon « bidule ».

J'allai ensuite chez un fabricant d'équipement agricole. Là on me dit qu'une machine aussi simple, peu importait tout ce qu'on pouvait essayer d'en tirer, ne pouvait pas être vendue plus de 17 F 50 pièce. « Si nous faisions un gadget comme celui-ci les agriculteurs pourraient commencer à penser qu'ils n'ont pas besoin de tracteurs que nous vendons des milliers de dollars. » On me dit que de nos jours, l'idée est d'inventer rapidement des machines à repiquer le riz, d'en vendre aussi longtemps et autant que possible, puis d'introduire quelque chose de plus nouveau. Au lieu de petits tracteurs, on change pour des modèles plus gros. A leur point de vue, mon invention était donc un pas en arrière. On épuise les ressources à servir une recherche inutile pour satisfaire la demande, et jusqu'à ce jour, mon brevet d'invention dort sur l'étagère.

C'est la même chose avec les fertilisants et les désherbants. Au lieu de développer le fertilisant en ayant à l'esprit le paysan, on s'efforce avant tout de développer quelque chose de nouveau,

n'importe quoi, afin de faire de l'argent. Quand les techniciens quittent leur emploi dans les centres d'essai, ils vont tout droit travailler pour les grandes compagnies chimiques.

Récemment je parlais avec M. Asada, fonctionnaire technique au Ministère de l'Agriculture et des Eaux et Forêts, qui me raconta une anecdote intéressante. Les légumes poussés dans des serres ont un goût extrêmement désagréable. Apprenant que les aubergines expédiées en hiver n'ont pas de vitamines et les concombres pas de goût, il fit des recherches sur la question et trouva la raison : certaines radiations solaires ne pouvaient pas pénétrer l'enclos de verre et de vinyl dans lequel on faisait pousser ces légumes. Ses investigations se portèrent sur le système d'éclairage dans les serres.

La question fondamentale ici est de savoir si oui ou non manger des aubergines et des concombres en hiver est nécessaire aux êtres humains. Mais, ce point mis à part, l'unique raison pour laquelle on les fait pousser en hiver est qu'on peut les vendre alors un bon prix. Quelqu'un développe les moyens de les faire pousser et, quelque temps après, on trouve que ces légumes n'ont pas de valeur nutritive. Le technicien pense alors que si les éléments nutritifs sont perdus, il faut trouver un moyen pour prévenir cette perte. Comme on pense que la faute en est au système d'éclairage, on commence à faire des recherches sur les rayons lumineux. On pense que tout ira bien si l'on peut produire une aubergine de serre contenant des vitamines. On m'a dit qu'il y a des techniciens qui consacrent leur vie à ce genre de recherche.

Naturellement, comme tant d'efforts et de ressources sont allés dans la production de cette aubergine et que le légume est dit être d'une haute valeur nutritive, il est étiqueté à un prix encore plus élevé et se vend bien. « S'il est d'un bon rapport, et si vous pouvez le vendre, cela ne peut pas être mal. »

Malgré tous ses efforts, l'homme ne peut pas améliorer les fruits et légumes poussés naturellement. Le produit poussé d'une manière non-naturelle satisfait les désirs passagers des gens mais affaiblit le corps humain et altère sa chimie de telle sorte qu'il est dépendant de tels aliments. Quand ceci se produit, des suppléments de vitamines et des médicaments deviennent nécessaires. Cette situation ne crée que fatigues à l'agriculteur et souffrances au consommateur.

Qu'est la nourriture humaine ?

L'autre jour, quelqu'un de la chaine de télévision NHK passa pour me demander de parler du goût de la nourriture naturelle. Nous avons parlé. Puis je lui ai demandé de comparer les œufs pondus par les poules de l'élevage en cage, en bas de chez nous, avec ceux des poules libres de courir ici dans le verger. Il fit la remarque que les jaunes des œufs pondus par les poules enfermées dans l'élevage typique étaient mous et aqueux et que leur couleur était jaune pâle, tandis que ceux des œufs pondus par les poules vivant en liberté sur la montagne étaient consistants, avaient du caractère et une couleur orange brillant. Quand le vieil homme qui tient le restaurant *sushi* en ville goûta un de ces œufs naturels, il dit que c'était un « vrai œuf », exactement comme autrefois et se réjouit comme si c'était un trésor merveilleux.

De plus, là-haut dans le verger de tangerines, il y a plusieurs sortes de légumes poussant parmi le trèfle et les mauvaises herbes. Navets, bardane, concombres et courges, arachides, carottes, chrysanthèmes comestibles, pommes de terre, oignons, feuille de moutarde, choux, plusieurs variétés de haricots et beaucoup d'autres herbes et légumes poussent tous ensemble. La conversation en vint à la question si oui ou non ces légumes, qui avaient poussé d'une manière semi-libre, avaient une meilleure saveur que ceux du potager ou que ceux des champs fertilisés chimiquement. Nous les avons comparés, le goût en était complètement différent et nous avons constaté que les légumes « sauvages » possédaient une saveur plus riche.

J'expliquai au reporter que lorsque les légumes poussent dans un champ préparé avec du fertilisant chimique, l'azote, le phosphore et la potasse sont fournis, mais quand les légumes poussent avec une couverture du sol naturelle dans un sol naturellement riche en matière organique ils disposent d'une nourriture plus équilibrée en substances nutritives. Une grande variété d'herbes signifie qu'une variété de substances nutritives et de microsubstances nutritives essentielles sont disponibles pour les légumes. Les plantes qui poussent dans un sol aussi équilibré ont un goût plus subtil.

Herbes comestibles et légumes sauvages, plantes poussant sur la montagne et dans la prairie ont une haute valeur nutritive et sont aussi utiles comme médicaments. Nourriture et médecine ne sont pas deux choses différentes : c'est l'endroit et l'envers d'un seul corps. Les légumes poussés en chimie peuvent être consommés comme nourriture, mais ne peuvent pas être pris comme médicaments.

Quand vous cueillez et mangez les sept herbes du printemps *, votre esprit s'adoucit. Et quand vous mangez des pousses de fougère, de l'osmonde et de la doucette vous devenez calme. Pour apaiser l'agitation, les sensations d'impatience, la doucette est la meilleure de toutes. On dit que si les enfants mangent de la doucette, des bourgeons de saule ou des insectes vivant dans les arbres, cela les guérira des accès de colère violente avec crise de larme, et autrefois on en faisait souvent manger aux enfants. Le *daikon* (radis japonais) a pour ancêtre la plante appelée *nazuna* (doucette) et ce mot *nazuna* est apparenté au mot *nagomu*, qui signifie s'adoucir. Le *daikon* est l'« herbe qui adoucit le caractère de quelqu'un ».

Parmi les nourritures sauvages on oublie souvent les insectes. Pendant la guerre, alors que je travaillais au centre de recherche, on m'attribua la fonction de déterminer quels insectes pouvaient être mangés dans le sud-est asiatique. En poussant mes investigations sur ce thème, je fus étonné de découvrir que presque tous les insectes sont comestibles.

---

* Cresson de fontaine, doucette, navet sauvage, pousse de coton, mouron des oiseaux, radis sauvage et ortie. Illustrées P. 147

Par exemple personne n'aurait pensé que les poux ou les puces pouvaient être de quelqu'utilité, mais les poux moulus et mangés avec des céréales d'hiver, sont un remède contre l'épilepsie, et les puces sont un médicament contre les gelures. Toutes les larves d'insectes sont entièrement comestibles mais elles doivent être vivantes. En me plongeant dans les vieux textes, j'ai trouvé des histoires ayant à voir avec des « délicatesses » préparées à partir d'asticots pris dans les fosses d'aisance et l'on disait que le goût du ver à soie familier était exquis, au-delà de toute comparaison. Même les papillons, si vous secouez d'abord la poudre de leurs ailes, ont beaucoup de goût.

Dans une parcelle de moutarde et de navets sauvages

Donc, que ce soit du point de vue du goût comme du point de vue de la santé, beaucoup de choses que les gens considèrent comme répulsives ont en réalité bon goût et sont en même temps bonnes pour le corps humain.

Les légumes qui sont demeurés proches de leurs ancêtres sauvages sont les meilleurs quant au goût et les plus élevés quant à la valeur nutritive. Par exemple, dans la famille des lys (qui comprend le *nira*, l'ail, le poireau chinois, le petit oignon blanc et l'échalote) le *nira* et le poireau chinois sont les plus nourrissants, bons en bouillon d'herbes curatif et également utiles comme tonique pour le bien être général. La plupart des gens, cependant, trouvent meilleures les variétés les plus domestiques telles que l'échalote et l'oignon. Pour certaines raisons, le monde d'aujourd'hui aime le parfum des légumes qui sont loin de leur état sauvage.

La même préférence gustative s'applique aux nourritures animales. Le petit gibier sauvage, quand on en mange, est bien meilleur pour le corps que les volailles domestiques telles que poulets et canards. Pourtant ces volailles, élevées dans un environnement très éloigné de leur milieu naturel, sont considérées comme ayant bon goût et vendues à des prix élevés. Le lait de chèvre a une valeur nutritive plus grande que le lait de vache, mais c'est le lait de vache qui a la plus forte demande.

Les aliments qui se sont trop éloignés de leur état primitif et ceux obtenus chimiquement ou dans un environnement entièrement aménagé, déséquilibrent la chimie du corps. Plus le corps est en déséquilibre et plus la personne aura le désir de nourriture non-naturelle. Cette situation est dangereuse pour la santé.

Dire que ce qu'on mange n'est qu'une affaire de préférence est trompeur parce qu'une alimentation non-naturelle ou exotique crée aussi des difficultés pour l'agriculteur et le pêcheur. Il me semble que plus les désirs sont grands, plus on a à travailler pour les satisfaire. Quelques poissons populaires tels que le thon et la sériole doivent être pêchés dans des eaux éloignées, mais la sardine, la dorade, le carrelet, d'autres petits poissons peuvent être pêchés en abondance dans la Mer Intérieure. Alimentairement parlant, les bêtes vivant dans les eaux froides des rivières et des torrents telles que carpes, anguilles, écrevisses, crabes des marais etc. sont meilleures pour le corps que celles des eaux salées. Puis viennent les poissons des hauts fonds de l'océan et

finalement les poissons des grands fonds de l'océan et des mers lointaines. Les aliments qui sont à proximité sont les meilleurs pour l'être humain et ceux pour lesquels il doit lutter sont pour lui les moins bénéfiques de tous.

Ceci pour dire que si l'on accepte ce qui est à portée de la main tout va bien. Si les agriculteurs qui habitent ce village ne mangent que la nourriture que l'on peut cultiver ou cueillir ici, il n'y aura pas de faute. A la fin, comme le groupe de jeunes gens qui habitent dans les huttes en haut du verger, on trouvera que le plus simple est de manger le riz complet, l'orge non glacé, le millet, le sarrasin avec les plantes de saison et les légumes semi-sauvages. On aboutit à la meilleure nourriture ; elle a du goût et elle est bonne pour le corps.

Si 59 quintaux de riz et 59 quintaux de céréales d'hiver sont récoltés sur un champ d'un hectare tel que l'un de ceux-ci, le champ pourra alors nourrir cinquante à cent personnes, chacune investissant une moyenne de moins d'une heure de travail par jour. Mais si le champ était mis en pâturage ou si le grain devait nourrir du bétail, il ne pourrait nourrir que cinq personnes à l'hectare. La viande devient un aliment de luxe quand sa production requiert de la terre qui pourrait fournir directement les aliments à la consommation humaine ***. Ceci a été démontré clairement et définitivement. Chacun devrait réfléchir sérieusement aux difficultés qu'il cause en s'offrant une nourriture aussi chèrement produite.

La viande et d'autres aliments importés sont du luxe parce qu'ils demandent plus d'énergie et de ressources que les légumes et les grains traditionnels produits localement. Il s'ensuit que les gens qui se limitent à une alimentation simple et locale ont besoin de faire moins de travail et utilisent moins de terre que ceux qui ont un appétit de luxe.

Si les gens continuent à manger de la viande et de la nourriture d'importation, dans moins de dix ans il est certain que le Japon tombera dans une crise alimentaire. Dans moins de trente ans, il

*** Bien que la plus grande partie de la viande en Amérique du Nord et en Europe soit produite en nourrissant les animaux avec des récoltes de céréales telles qu'avoine, orge, maïs et soja, il y a aussi de grandes surfaces de terre utilisées au mieux dans la rotation régulière en pacages ou près. Au Japon, de telles terres n'existent presque pas. Près de la totalité de la viande doit être importée.

y aura des disettes accablantes. L'idée absurde s'est engouffrée, venant de quelque part, que passer d'une alimentation à base de riz à une alimentation à base de pain indique une amélioration de la vie quotidienne du peuple japonais. En réalité ce n'est pas ainsi. Le riz complet et les légumes peuvent paraître une nourriture grossière, alors que c'est le régime alimentaire le plus fin et qu'il permet aux êtres humains de vivre simplement et naturellement.

Si nous avons une crise alimentaire elle ne sera pas due à l'insuffisance du pouvoir productif de la nature, mais à l'extravagance du désir humain.

Une douce mort pour l'orge

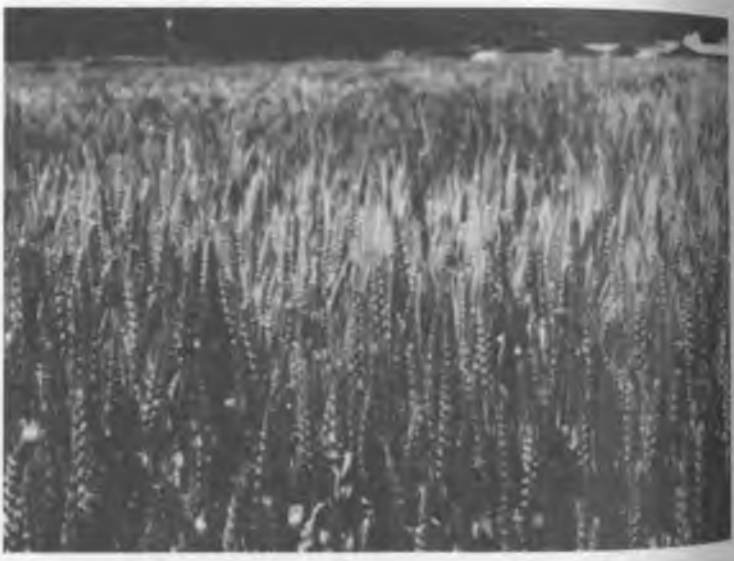
Il y a quarante ans, il était devenu impossible d'importer du blé d'Amérique à cause de l'accroissement des hostilités politiques entre les Etats-Unis et le Japon. Il y eut un mouvement général à travers le pays pour cultiver un blé indigène. Les variétés de blé américain utilisées requièrent une longue période de croissance et le grain n'arrivait à maturité qu'au milieu de la saison des pluies au Japon. Après toutes les peines que le paysan avait prises pour faire venir sa récolte, voilà que bien souvent elle pourrissait durant la moisson. Ces variétés se montrèrent très peu fiables et extrêmement prédisposées à la maladie, aussi les agriculteurs ne voulurent-ils pas faire pousser de blé. Quand il était moulu et grillé à la manière traditionnelle, son goût était si horrible que l'on étouffait presque et devait le cracher.

Les variétés traditionnelles de seigle et d'orge japonais peuvent être moissonnées en mai, avant la saison des pluies, c'est donc comparativement des récoltes sûres. Néanmoins les agriculteurs se virent imposer la culture du blé. Chacun riait et disait qu'il n'y avait rien de pire que la culture du blé, mais ils suivirent patiemment la politique du gouvernement.

Après la guerre, le blé américain fut à nouveau importé en grandes quantités, faisant tomber le prix du blé japonais. Ce fut une bonne raison de plus pour arrêter la culture du blé. « Laissez tomber le blé, laissez tomber le blé ! » était le slogan répandu à travers toute la nation par les dirigeants agricoles du gouvernement. Et les agriculteurs le laissèrent tomber avec joie. En même temps, en raison du bas prix du blé d'importation, le gouverne-

ment encouragea les agriculteurs à cesser la culture des céréales d'hiver traditionnelles, le seigle et l'orge. Cette politique fut suivie et les champs du Japon furent laissés en jachère tout l'hiver.

Il y a environ dix ans, je fus choisi pour représenter la Préfecture d'Ehime à un concours télévisé sur la chaîne NHK : « Le meilleur agriculteur de l'année. » A cette époque un membre du comité chargé de sélectionner les candidatures me demanda : « M. Fukuoka, pourquoi n'abandonnez-vous pas la culture du seigle et de l'orge ? » je répondis : « le seigle et l'orge sont des récoltes faciles à faire et en les semant après le riz nous pouvons obtenir le plus grand nombre de calories des champs japonais. Voilà pourquoi je ne les abandonne pas ».



Le seigle et l'orge peuvent être moissonnés en mai, avant la saison des pluies ; ce sont des récoltes sûres, faciles à faire, et en les semant après le riz nous pouvons obtenir le plus grand nombre de calories des champs japonais.

On me fit comprendre que quiconque s'obstinait à aller contre la volonté du Ministère de L'Agriculture ne pouvait être nommé Meilleur Agriculteur et je dis alors : « Si c'est cela qui empêche quelqu'un d'avoir le prix du Meilleur Agriculteur, alors je

préfère m'en passer. » L'un des membres du comité de présélection me dit plus tard : « Si je devais quitter l'université et m'occuper d'une ferme moi-même, je cultiverais probablement comme vous et ferais du riz en été et du seigle et de l'orge pendant l'hiver chaque année, comme avant guerre. »

Peu de temps après cet épisode, j'apparus sur un programme télévisé de la chaîne NHK dans un débat avec plusieurs professeurs d'université et à cette occasion on me demanda encore : « Pourquoi n'abandonnez-vous pas la culture du seigle et de l'orge ? » J'énonçai encore une fois, très clairement, que je n'étais pas prêt de les abandonner pour une bonne douzaine de raisons. A cette époque le slogan pour l'abandon de la culture des céréales d'hiver appelait à « une mort douce ». C'est-à-dire que l'habitude de faire une céréale d'hiver après le riz devait passer à petit bruit. Mais « mort douce » est un terme beaucoup trop clément ; le Ministère de l'Agriculture voulait en réalité les mettre à mort brutalement. Quand il fut clair à mes yeux que le principal but du programme était de mettre fin rapidement à la culture des céréales d'hiver, de les laisser « mourir brutalement », j'explosai d'indignation.

Il y a quarante ans la consigne était de cultiver du blé, cultiver un grain étranger, une récolte inutile et impossible. Puis on dit

que les variétés de seigle et d'orge japonais n'avaient pas une valeur nutritive aussi élevée que les grains américains et les agriculteurs abandonnèrent à regret la culture de ces céréales traditionnelles. Comme le niveau de vie s'élevait en faisant des bonds, le mot d'ordre fut de « manger de la viande, manger des œufs, boire du lait et de passer du riz au pain ». Mais, soja et blé furent importés en quantités toujours croissantes. Le blé américain était bon marché. C'est pourquoi la culture du seigle et de l'orge indigènes fut abandonnée. L'agriculture japonaise adopta des mesures qui forcèrent les paysans à prendre du travail à temps partiel en ville afin qu'ils puissent acheter les récoltes qu'on leur avait ordonné de ne pas cultiver.

Et maintenant une inquiétude nouvelle a apparu avec le manque de ressources alimentaires. On reparle d'auto-suffisance pour la production du seigle et de l'orge. On dit qu'il y aura même des subventions. Mais ce n'est pas assez de faire des céréales d'hiver traditionnelles pendant deux ans puis de les abandonner à nouveau. Une politique agricole solide et saine doit être établie. Mais comme le Ministère de l'Agriculture n'a pas, pour commencer, une idée claire de ce qu'on doit cultiver et qu'il ne comprend pas la relation entre ce qui pousse dans les champs et l'alimentation des gens, une politique agricole logique demeure une impossibilité.

Si les membres du Ministère allaient sur les montagnes et dans les prés cueillir les sept herbes du printemps et les sept herbes de l'automne *, s'ils les goûtaient, ils apprendraient à connaître ce qu'est la source de la nourriture humaine. S'ils cherchaient un peu plus loin ils découvriraient qu'on peut très bien vivre sur les récoltes traditionnelles indigènes telles que le riz, l'orge, le seigle, le sarrasin et les légumes et ils pourraient décider simplement que cela suffit à l'agriculture japonaise. Si c'est tout ce que les agriculteurs ont à faire pousser, l'agriculture devient très facile.

Jusqu'à présent la ligne de pensée dans les milieux économistes modernes a tenu pour mauvaise l'agriculture à petite échelle,

* La campanule chinoise, l'arrow-root (kudzu), le chanvre d'eau (il sert aux rebouteux) la *valerianacea*, le trèfle des taillis (le bush clover), l'œillet sauvage frangé et le gynérion japonais.

auto-suffisante — elle considère que c'est une agriculture primitive — quelque chose qui doit être éliminé aussi vite que possible. On dit que la surface de chaque champ doit être agrandie pour permettre le passage à une agriculture à grande échelle de style américain. Cette manière de penser ne s'applique pas seulement à l'agriculture — l'évolution dans tous les domaines suit cette direction.

Le but est d'avoir peu d'agriculteurs. Les autorités agricoles disent que, pour une même surface, moins de gens peuvent obtenir de plus grands rendements en utilisant de grosses machines modernes. C'est ce que l'on considère comme étant le progrès agricole. Après la guerre, entre 80 % et 70 % du peuple japonais était paysan. Ce chiffre passa vite à 50 % puis 30 %, 20 % et maintenant le pourcentage est autour de 14 %. L'intention du Ministère de l'Agriculture est d'atteindre le même niveau qu'en Europe et en Amérique, en conservant moins de 10 % d'agriculteurs et en décourageant les autres.

Mon opinion est que si 100 % des gens étaient agriculteurs ce serait l'idéal. Il y a juste un dixième d'hectare par personne au Japon. Si chaque personne recevait un dixième d'hectare, cela ferait un demi hectare par famille de cinq, ce serait plus qu'assez pour faire vivre la famille pendant toute l'année. S'il faisait de l'agriculture sauvage, un agriculteur aurait aussi beaucoup de temps pour le loisir et les activités sociales dans la communauté villageoise. Je pense que c'est le chemin le plus direct pour faire de ce pays une terre heureuse et agréable.

Sers uniquement la nature et tout ira bien

L'extravagance du désir est la cause fondamentale qui a conduit le monde à sa difficile situation actuelle.

Rapidement plutôt que lentement, trop plutôt que pas assez — ce « progrès » tape-à-l'œil est en rapport direct avec l'effondrement imminent de la société. Il n'a servi qu'à séparer l'homme de la nature. L'homme doit cesser de se permettre de désirer la possession matérielle et le gain personnel et à la place il doit se tourner vers la prise de conscience spirituelle.

L'agriculture doit évoluer des grandes opérations mécaniques aux petites fermes attachées seulement à la vie elle-même. La vie matérielle et la nourriture doivent recevoir une place simple. Si l'on fait cela le travail devient agréable, et l'espace spirituel sera abondant comme l'air.

Plus l'agriculteur augmente l'échelle de son activité, plus son corps et son esprit se dissipent, plus il choit loin d'une vie spirituellement satisfaisante. Une vie d'agriculteur sur une petite ferme peut paraître primitive, mais en vivant une telle vie, il devient possible de contempler la Grande Voie *. Je crois que si chacun sonde profondément ce qui l'entoure et le monde du quotidien dans lequel il vit, le plus noble des mondes lui sera révélé.

* Le chemin de la prise de conscience spirituelle qui comporte l'attention et l'intérêt aux activités ordinaires de la vie quotidienne.

A la fin de l'année, le paysan de jadis qui avait un demi-hectare passait janvier, février et mars à chasser le lapin dans les collines. Bien qu'il fût appelé un paysan pauvre, il avait pourtant cette sorte de liberté. Les vacances du Nouvel An duraient environ trois mois. Graduellement ces vacances en vinrent à être réduites à deux mois, un mois et aujourd'hui le Nouvel An n'est plus qu'un congé de trois jours.

La diminution des vacances de Nouvel An montre combien le paysan est devenu affairé et a perdu son insouciance physique et son bien-être spirituel. Dans l'agriculture moderne le paysan n'a pas le temps d'écrire un poème ni de composer un chant.

L'autre jour, en nettoyant la petite chapelle du village, je fus surpris de remarquer qu'il y avait des plaques accrochées au mur. En brossant la poussière et en regardant les lettres estompées et décolorées, je pus distinguer des douzaines de *haikus*. Même dans un petit village tel que celui-ci, vingt ou trente personnes avaient composé des *haikus* et les avaient donnés en offrande. Ceci montre combien jadis les gens avaient d'espace et d'ouverture dans leur vie. Quelques vers devaient avoir plusieurs siècles. Puisque cela remontait à aussi longtemps, c'était probablement des paysans pauvres, mais ils avaient quand même le loisir d'écrire des *haikus*.

Maintenant il n'y a personne dans ce village qui ait assez de temps pour écrire de la poésie. Durant les froids mois de l'hiver quelques villageois seulement peuvent trouver le temps de se glisser dehors un jour ou deux pour courir le lapin. Comme loisir, maintenant, la télévision occupe le centre de l'attention, et il n'y a plus du tout de temps pour les passe-temps simples qui apportaient de la richesse à la vie quotidienne du paysan. Voilà ce que j'entends quand je dis que l'agriculture est devenue pauvre et faible spirituellement ; elle ne s'intéresse qu'au progrès matériel.

Lao Tseu, le sage Taoïste, dit que l'on peut mener une vie saine et décente dans un petit village. Bodhi-dharma, fondateur du Zen, passa neuf ans de sa vie dans une cave sans se donner de mouvement. Se tracasser pour faire de l'argent, pour s'agrandir, pour mettre en valeur, pour faire des récoltes de rapport et pour les expédier n'est pas la voie de l'agriculteur. Etre ici, prendre soin d'un petit champ, en pleine possession de la liberté et de la

plénitude de chaque jour — de chacun des jours — a dû être la voie originelle de l'agriculture.

Couper l'expérience en deux moitiés et appeler l'une physique et l'autre spirituelle nous limite et nous porte à la confusion. Les gens ne vivent pas sous la dépendance de la nourriture. Finalement, nous ne pouvons pas savoir ce qu'est la nourriture. Il vaudrait mieux que les gens arrêtent même d'y penser. Parcillement, il serait bon que les gens cessent de se tourmenter pour découvrir le « vrai sens de la vie » ; nous ne pouvons jamais connaître les réponses aux grandes questions spirituelles, mais *c'est bien de ne pas comprendre*. Nous sommes nés et nous vivons sur terre pour faire face à la réalité de vivre.

Vivre n'est rien de plus que la conséquence d'être né. Quel que soit ce que les gens mangent pour vivre, quel que soit ce que les gens pensent qu'ils doivent manger pour vivre, ce n'est rien d'autre que ce qu'ils ont médité. Le monde existe de telle manière que si les gens écartaient leur volonté humaine pour se laisser guider par la nature il n'y aurait pas de raison de s'attendre à la famine.

Juste vivre ici et maintenant — telle est la vraie base de la vie humaine. Quand une connaissance scientifique naïve devient la base de la vie, les gens en viennent à vivre comme s'ils ne dépendaient que de l'amidon, des graisses et des protéines, et les plantes de l'azote, du phosphore et de la potasse.

Quant aux savants, malgré l'importance de leur enquête sur la nature et malgré la profondeur de leur recherche, ils n'arrivent finalement qu'à réaliser à quel point la nature est réellement parfaite et mystérieuse. Croire que par la recherche et l'invention l'humanité peut créer quelque chose de mieux que la nature est une illusion. Je pense que les gens ne luttent pas pour d'autres raisons que d'arriver à connaître ce que l'on pourrait appeler la grande incompréhensibilité de la nature.

Ainsi pour l'agriculteur dans son travail : sers la nature et tout ira bien. L'agriculture était un travail sacré. Quand l'humanité perdit cet idéal, l'agriculture commerciale moderne surgit. Quand le paysan commença à faire pousser les récoltes pour faire de l'argent, il oublia les principes réels de l'agriculture.

Bien sûr que le commerçant a un rôle à jouer dans la société, mais la glorification des activités mercantiles tend à détourner les gens d'une reconnaissance de la vraie source de la vie.

L'agriculture, qui est de l'ordre de la nature, est près de cette source. Beaucoup d'agriculteurs sont ignorants de la nature même en travaillant et vivant dans un environnement naturel, mais il me semble que l'agriculture offre beaucoup d'occasions d'améliorer sa conscience.

« Si l'automne va apporter du vent ou de la pluie, je ne puis le savoir, mais aujourd'hui je travaillerai aux champs. » Ce sont les paroles d'un vieux chant paysan. Elles expriment la vérité de l'agriculture comme mode de vie. Peu importe comment la moisson va tourner, s'il y aura assez à manger, il y a de la joie simplement à semer et à prendre soin des plantes guidé par la nature.

Différentes écoles d'agriculture naturelle

Je n'aime pas particulièrement le mot « travail ». Les êtres humains sont les seuls animaux qui ont à travailler, je pense que c'est la chose la plus ridicule au monde. Les autres animaux gagnent leur vie en vivant, mais les gens travaillent comme des fous, pensant qu'ils doivent le faire pour rester en vie. Plus le travail est important, plus le défi est grand, plus ils pensent que ce travail est formidable. Il serait bon d'abandonner cette manière de penser et de mener une vie facile et confortable avec beaucoup de temps libre. Je pense que la manière dont vivent les animaux sous les tropiques, sortir le matin et le soir pour voir s'il y a quelque chose à manger, faire une longue sieste l'après-midi, doit être une vie formidable.

Une vie d'une telle simplicité serait possible aux humains si l'on travaillait pour produire directement le nécessaire quotidien. Dans une telle vie, travailler n'est pas travailler au sens habituel du mot, mais simplement faire ce qui doit être fait.

Mon but est de faire évoluer les choses dans ce sens. C'est aussi le but des sept ou huit jeunes gens qui vivent communautairement dans les huttes sur la montagne et aident au travail quotidien de la ferme. Ces jeunes gens veulent devenir paysans, fonder de nouveaux villages et communautés, et essayer de mener ce style de vie. Ils viennent dans ma ferme pour acquérir les connaissances techniques agricoles dont ils auront besoin pour mener à bien ce projet.

Si l'on regarde à travers le pays, on voit que bon nombre de communes sont nées récemment. Si on les appelle rassemble-

ments de hippies, bien, j'admets qu'on puisse aussi les voir de cette manière. Mais en vivant et travaillant ensemble, en retrouvant le chemin de la nature, ils sont le modèle du « nouveau paysan ». Ils comprennent que s'enraciner fermement signifie vivre du produit de sa terre. Une communauté qui ne peut pas trouver le moyen de produire sa propre nourriture ne durera pas longtemps.

Beaucoup de ces jeunes gens vont en Inde, au Village de Gandhi en France * passent du temps dans un *kibbutz* en Israël, ou visitent des communes dans les montagnes et les déserts de l'ouest américain. Il y a ceux qui essayent de nouvelles formes de vie en famille, l'intimité des mœurs tribales, comme le groupe de l'Ile Suwanose dans l'Archipel Tokara au Japon du Sud. Je pense que le mouvement de cette poignée d'hommes ouvre le chemin à des temps meilleurs. C'est parmi ces gens que l'agriculture sauvage trouve rapidement prise aujourd'hui, acquière de la force d'impulsion.

De plus, différents groupes religieux en sont venus à entreprendre l'agriculture sauvage. En cherchant la nature essentielle de l'homme, peu importe comment l'on s'y prend, on doit d'abord considérer la santé. Le chemin qui conduit à la conscience juste implique qu'on vive chaque jour sans détour, qu'on cultive et qu'on mange des aliments sains, naturels. Il s'ensuit que faire de l'agriculture sauvage a été pour beaucoup le meilleur point de départ.

Je n'appartiens moi-même à aucun groupe religieux et discute volontiers de mes idées avec absolument n'importe qui. Je ne me soucie guère de faire des distinctions parmi le christianisme, le Bouddhisme, le Shintoïsme et les autres religions, mais ce qui m'intrigue beaucoup c'est que les gens d'une profonde conviction religieuse sont attirés vers ma ferme. Je pense que c'est parce que l'agriculture sauvage, contrairement aux autres types d'agriculture, est basée sur la philosophie qui va au-delà des considérations d'analyse du sol, de Ph et de rendement des récoltes.

Il y a quelque temps, un type du Centre de Jardinage Organique de Paris gravit la montagne et nous passâmes le jour à parler. Ecoutant ce qui se passait en France, j'appris qu'ils

* Communauté de l'Arche, la Borie Noble. 34260 Le Bousquet d'Orb. Ecrire avant d'y aller. N. du T.F.

avaient le projet de faire une conférence sur l'agriculture organique à l'échelle internationale et pour la préparer ce Français visitait des fermes organiques et naturelles tout autour du monde. Je le promenai dans le verger puis nous nous assîmes devant une tasse de thé d'armoise commune et discutâmes de certaines de mes observations sur les quelques trente dernières années.

Je dis d'abord que si l'on examine les principes de l'agriculture organique populaire à l'ouest, on constate qu'ils diffèrent peu de ceux de l'agriculture orientale traditionnelle pratiquée en Chine, en Corée et au Japon pendant des siècles. Tous les agriculteurs japonais utilisaient encore ce type d'agriculture pendant les ères Meiji, Taîsho (1868-1926) et jusqu'à la fin de la Seconde Guerre Mondiale.

Ce système mettait l'accent sur l'importance fondamentale du compost et le recyclage des déchets animaux et humains. La forme de l'exploitation était intensive et comprenait des pratiques telles que rotation des cultures, plantes compagnes, utilisation de l'engrais vert. Comme l'espace était limité, les champs n'étaient jamais laissés sans soin et le plan des semailles, plantations et moissons procédait avec précision. Tous les résidus organiques étaient mis en compost et retournés aux champs. L'usage du compost était encouragé officiellement et la recherche agricole s'occupait surtout de la matière organique et des techniques de compostage.

Ainsi une agriculture unissant les animaux, les récoltes et les êtres humains en un seul corps existait, axe de l'agriculture japonaise jusqu'aux temps modernes. On pourrait dire que l'agriculture organique telle qu'elle est pratiquée à l'ouest prend son point de départ dans l'agriculture traditionnelle de l'Orient

Je poursuivis disant que parmi les méthodes agricoles naturelles on pouvait en distinguer deux sortes : l'agriculture naturelle large, transcendante, et l'agriculture naturelle étroite du monde relatif *. Si l'on me priait d'en parler en termes bouddhistes les deux pourraient être respectivement appelées agriculture naturelle Mahayana et Hinayana.

* Le monde saisi par l'intellect.

Large, l'agriculture naturelle Mahayana se produit d'elle-même quand une unité existe entre l'homme et la nature. Elle se conforme à la nature telle qu'elle est et à l'esprit tel qu'il est. Elle procède de la conviction que si l'individu abandonne temporairement la volonté humaine et permet à la nature de le guider la nature répond en lui fournissant tout. Donnons une analogie simple : la relation entre l'humanité et la nature dans l'agriculture sauvage transcendante peut se comparer au mari et à la femme unis par un mariage parfait. Le mariage n'est ni donné, ni reçu ; le couple parfait naît de lui-même.

L'agriculture naturelle étroite, d'autre part, *cherche* la voie de la nature ; par les méthodes « organiques » et autres,elle *essaye* consciemment de suivre la nature. On utilise l'agriculture pour atteindre un objectif donné. Bien qu'aimant la nature et voulant sincèrement l'épouser la relation reste expérimentale. L'agriculture moderne industrielle désire la sagesse divine, sans en saisir le sens et en même temps veut utiliser la nature. Cherchant sans relâche elle est incapable de trouver quelqu'un à qui offrir le mariage.

Une vue étroite de l'agriculture naturelle dit qu'il est bon que l'agriculteur apporte des matières organiques au sol, bon d'élever des animaux, que la meilleure manière et la plus efficace est d'utiliser la nature ainsi. En termes de pratique personnelle c'est bien, mais l'esprit de la véritable agriculture naturelle ne peut pas rester vivant dans cette seule voie. Cette sorte d'agriculture naturelle étroite est analogue à l'école d'escrime connue comme l'école d'un seul coup d'épée qui cherche la victoire par l'application habile mais consciente d'une technique. L'agriculture moderne industrielle suit l'école du deux-coups, qui croit qu'on peut gagner la victoire en faisant un furieux assaut de coups d'épée.

L'agriculture sauvage pure, par contraste, est l'école du sans-coup. Elle ne va nulle part et ne cherche pas de victoire. Mettre en pratique le « non-agir » est la seule chose que l'agriculteur doive tâcher d'accomplir. Lao-Tseu parlait de la non-active nature, je pense que s'il avait été un agriculteur il aurait sûrement pratiqué l'agriculture sauvage. Je crois que la voie de Gandhi, une méthode sans méthode, agissant dans un état d'esprit qui ne cherche ni à gagner ni à s'opposer, est apparentée à l'agriculture sauvage. Quand on comprendra qu'on

perd joie et bonheur en essayant de les posséder, on réalisera l'essence de l'agriculture sauvage. Le but ultime de l'agriculture n'est pas de faire pousser des récoltes, mais la culture et l'accomplissement des êtres humains *.

* Dans ce paragraphe M. Fukuoka établit une distinction entre les techniques utilisées dans la poursuite consciente d'un objectif donné, et celles qui surgissent spontanément comme l'expression de l'harmonie d'une personne avec la nature lorsqu'il vaque à ses occupations quotidiennes, affranchi de la domination de l'intellect volitif.

IV

Idées confuses sur la nourriture

Un jeune garçon qui est resté trois ans dans une des huttes sur la montagne dit un jour : « Vous savez, quand les gens disent 'nourriture naturelle' je ne sais plus ce qu'ils veulent dire. »

Si on y réfléchit, chacun est habitué aux mots « nourriture naturelle » mais ce qu'est véritablement la nourriture naturelle n'est pas clairement compris. Il y en a beaucoup qui pensent que manger une nourriture qui ne contient pas de produits chimiques artificiels ou d'additifs est une alimentation naturelle, et d'autres qui pensent vaguement qu'une alimentation naturelle consiste à manger les aliments tels qu'on les trouve dans la nature.

Si vous demandez si c'est naturel ou pas de cuire et de saler les aliments, on peut vous répondre oui ou non. Si l'alimentation des hommes des temps primitifs, ne mangeant que des plantes et des animaux vivants, à l'état sauvage, est « naturelle », dans ces conditions une alimentation utilisant le sel et le feu ne peut pas être appelée naturelle. Mais si l'on prétend que la connaissance du feu et du sel acquise dans les temps anciens était la destinée naturelle de l'humanité, la nourriture préparée ainsi est alors parfaitement naturelle. Est-ce que la nourriture pour laquelle des techniques humaines de préparation ont été appliquées est bonne, ou bien est-ce que les aliments sauvages exactement tels qu'ils sont dans la nature devraient être considérés comme bons ? Peut-on dire que les récoltes cultivées sont naturelles ? Où faites-vous passer la ligne entre naturel et non-naturel ?

On peut dire que le terme « alimentation naturelle », au Japon, a trouvé son origine dans les enseignements de Sagen

Ishizuka à l'Ere du Meiji,. Sa théorie fut affinée et élaborée plus tard par M. Sakurasawa * et M. Niki. Le Chemin de la Nutrition, connu à l'ouest comme la Macrobiotique se base sur la théorie de la non-dualité (corps-âme) et les concepts du Yin et du Yang du I Ching. Comme cela signifie habituellement une alimentation au riz complet, on pense généralement que « l'alimentation naturelle » consiste à manger des céréales complètes et des légumes. Toutefois la nourriture naturelle ne peut pas être résumée aussi simplement par le végétarisme à base de riz complet.

Alors qu'est-ce que c'est ?

La raison de la confusion est qu'il y a deux chemins de la connaissance humaine — la discrimination et la non-discrimination **. Les gens croient généralement qu'une reconnaissance claire du monde est possible à travers le jugement seul. A partir de là, le mot « nature » comme on dit généralement indique la nature telle qu'elle est perçue par la seule discrimination.

Je repousse l'image vide de la nature comme image créée par l'intelligence humaine et la distingue clairement de la nature elle-même dont l'intelligence non-discriminante a l'expérience. Si nous déracinons la fausse conception de la nature, je crois que la base du désordre mondial disparaîtra.

A l'ouest les sciences naturelles se développèrent à partir de la connaissance discriminante ; à l'est la philosophie du yin et du yang, du I Ching se développèrent à partir de la même source. Mais la vérité scientifique ne peut jamais atteindre de vérité absolue, et les philosophies, après tout, ne sont rien de plus que

---

* George Osawa.

** C'est une distinction faite par de nombreux philosophes orientaux. La connaissance discriminante tire son origine de l'intelligence analytique, volontaire, dans un effort pour organiser l'expérience selon une construction logique. M. Fukuoka pense que dans ce processus l'individu s'isole de la nature. C'est le « jugement et la vérité scientifiques limités » discutés page 186.

La connaissance non-discriminante se produit sans effort conscient de la part de l'individu quand l'expérience est acceptée comme elle est sans interprétation de l'intelligence.

Tandis que la connaissance discriminante est essentielle pour l'analyse de problèmes pratiques dans le monde, M. Fukuoka croit qu'en fin de compte elle offre une perspective trop étroite.

des interprétations du monde. La nature telle qu'elle est saisie par la connaissance scientifique est une nature qui a été détruite ; c'est un fantôme possédant un squelette mais pas d'âme. La nature telle qu'elle est saisie par la connaissance philosophique est une théorie née de la spéculation humaine, un fantôme avec une âme mais pas de structure.

Il n'y a pas d'autre moyen d'atteindre la connaissance non-discriminante que l'intuition directe, mais les gens essayent de l'ajuster à une construction familière en l'appelant « instinct ». C'est en réalité une connaissance de source indicible. Abandonnez l'esprit de discrimination et dépassez le monde de la relativité si vous voulez connaître l'apparence véritable de la nature. Pour commencer il n'y a ni est ni ouest, ni quatre saisons, ni yin ni yang.

un repas de midi composé de soupe et de riz avec des légumes en pickles.

Quand j'en fus là le jeune homme demanda : « Alors, vous ne refusez pas seulement la science naturelle, mais également les philosophies orientales basées sur le yin et le yang et le I Ching ? »

Comme moyens temporaires ou comme indicateurs de direc-

tion ils peuvent être valables, dis-je, mais ils ne devraient pas être considérés comme indépassables. Les vérités scientifiques et les philosophies sont des concepts du monde relatif, là ils sont vrais et leur valeur est reconnue. Par exemple, pour l'homme moderne vivant dans le monde relatif qui brise l'ordre de la nature et cause la ruine de son propre corps et esprit, le système du yin et du yang peut orienter efficacement vers la restauration de l'ordre.

On peut dire que de telles voies sont d'utiles théories pour aider les gens à se composer une alimentation essentielle jusqu'à ce qu'ils acquièrent une vraie alimentation naturelle. Mais si l'on réalise que l'ultime but humain est de dépasser le monde de la relativité, de se mouvoir dans un royaume de liberté, il est alors fâcheux de s'encombrer d'une théorie. Quand l'individu est capable d'entrer dans un monde dans lequel les deux aspects de yin et yang retournent à leur unité originelle, la mission de ces symboles est terminée.

Un jeune, arrivé depuis peu dit à haute voix : « Alors, si vous devenez une personne naturelle vous pouvez manger ce que vous voulez ? »

Si vous espérez trouver un monde lumineux à l'autre bout du tunnel l'obscurité du tunnel durera d'autant plus longtemps. Si l'on ne *cherche* plus à manger ce qui est agréable au goût, on peut goûter la vraie saveur de tout ce que l'on mange. Il est facile de servir les aliments simples d'une nourriture naturelle sur la table du repas, mais ceux qui peuvent vraiment aimer un tel festin sont peu nombreux.

Mandala des aliments naturels

Je pense la même chose des aliments naturels que de l'agriculture sauvage. De même que l'agriculture sauvage se conforme à la nature telle qu'elle est, c'est-à-dire à la nature saisie par l'intelligence non-discriminante, de même l'alimentation naturelle est une manière de manger. Les aliments cueillis à l'état sauvage ou les céréales de l'agriculture sauvage et le poisson pris par des méthodes naturelles sont obtenus sans action intentionnelle de l'intelligence non-discriminante.

Si je parle d'action non-intentionnelle et de non-méthode, la sagesse acquise avec le temps au cours de la vie quotidienne est, bien sûr, reconnue. L'utilisation du sel et du feu pour la cuisson peut être critiquée comme premier pas vers la séparation de l'homme et de la nature, mais elle n'est que sagesse naturelle telle que les hommes primitifs la perçurent, et elle devrait être consacrée comme sagesse octroyée par le ciel.

Des récoltes qui ont évolué à travers des milliers et des dizaines de milliers d'années en cohabitant avec les êtres humains ne sont pas le produit purement né de la science discriminante de l'agriculteur et on peut penser que ce sont des denrées venues naturellement. Mais les variétés brusquement modifiées, qui n'ont pas évolué dans des circonstances naturelles, et qui, au contraire, ont été développées par une science agricole très éloignée de la nature, de même que le poisson, les coquillages et les animaux d'élevage produits en masse tombent hors de la catégorie des aliments venus naturellement.

L'agriculture, la pêche, l'élevage, les réalités quotidiennes que

sont l'alimentation, l'habillement, l'habitation, la vie spirituelle — tout ce qui est — doit former une union avec la nature.

J'ai dessiné les diagrammes suivants pour expliquer l'alimentation naturelle qui transcende la science et la philosophie. Le premier rassemble les aliments que l'on peut le plus aisément se procurer, et qui sont plus ou moins disposés en groupes. Le second montre les aliments selon leur disponibilité tout au long des différents mois de l'année. Ces diagrammes composent le mandala * des aliments naturels. Sur ce mandala on peut voir que les sources d'aliments disponibles à la surface de la terre sont presqu'illimitées. Si les gens se procurent leur alimentation par le « non-intellect » **, même s'ils ne connaissent rien au yin et au yang ils peuvent arriver à une alimentation parfaitement naturelle.

Les pêcheurs et les agriculteurs d'un village japonais n'ont pas d'intérêt particulier dans la logique de ces diagrammes. Ils suivent les prescriptions de la nature en choisissant les aliments de saison de leur territoire immédiat.

A partir du début du printemps, quand les sept herbes jaillissent de la terre, l'agriculteur peut goûter sept saveurs. Pour les accompagner il y a le goût délicieux de l'anguille, des palourdes, et du turban (mollusque).

La saison des légumes verts arrive en mars. La prèle des marais, la fougère, l'armoise commune, l'osmonde et d'autres plantes de montagne, et naturellement les jeunes feuilles des plaqueminiers kakis et des pêchers ainsi que les pousses des ignames de montagne peuvent toutes être mangées. Ayant une saveur légère et délicate elles font une tempura délicieuse et peuvent aussi être consommées comme assaisonnements. Au bord de la mer, les algues telles que le varech, les noris et le fucus sont délicieuses et abondent pendant les mois de printemps.

Quand le bambou sort ses jeunes pousses, la morue grise, la dorade et le marsouin strié ont leur saveur la plus délicieuse. La saison des iris en fleur est célébrée par le mince régalec et le

* Un diagramme circulaire dans l'art et la religion orientale, symbolisant la totalité et l'unité de son sujet.

** Terme bouddhiste décrivant l'état dans lequel il n'y a pas de distinction entre l'individu et le monde « extérieur ».

MANDALA DES ALIMENTS NATURELS
- DIAGRAMME UN

maquereau sashimi. Les petits pois, les haricots de Lima et les fèves sont délicieux mangés crus au sortir de la gousse ou bouillis avec des grains complets tels que riz, avoine, orge.

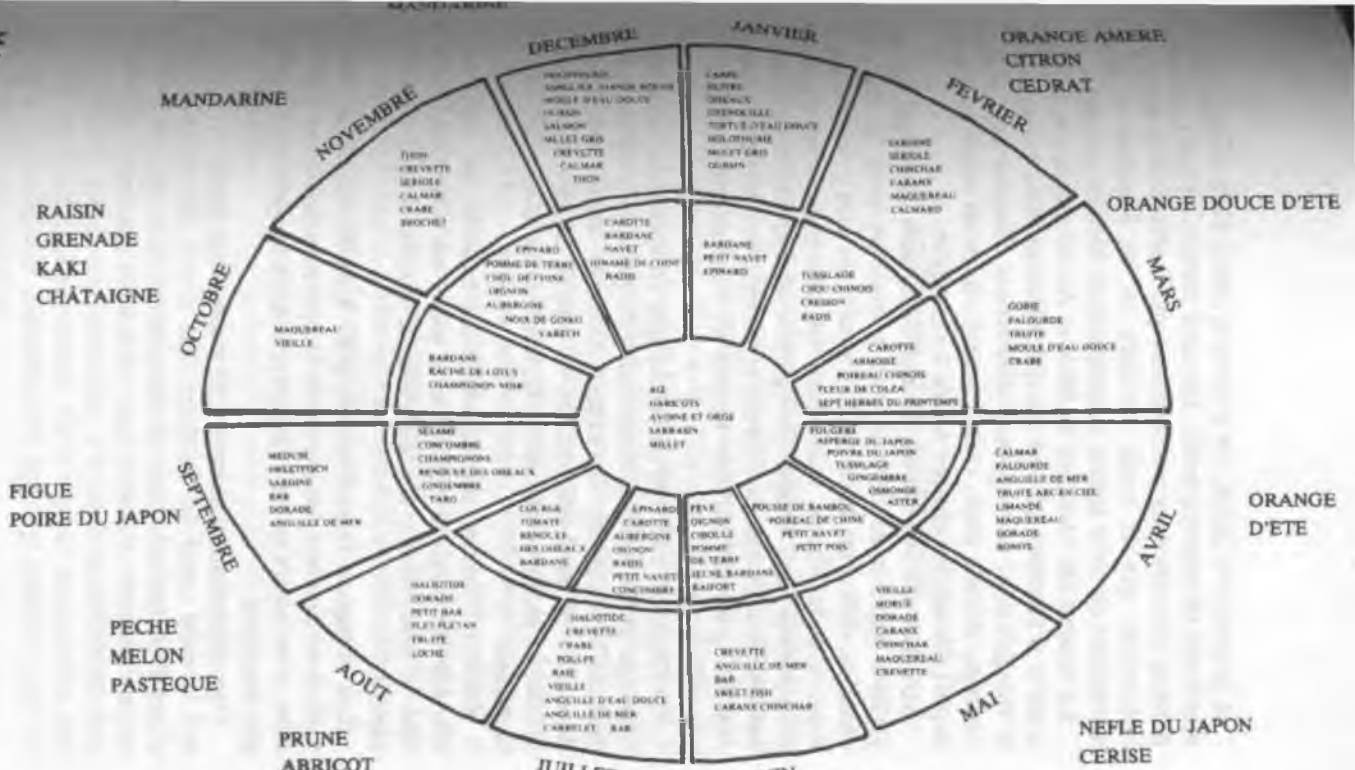
Vers la fin de la saison des pluies * on sale les prunes japonaises et on peut cueillir fraises et framboises en quantité. A cette époque il est naturel que le corps commence à désirer le goût croquant de la ciboule associé aux fruits aqueux tels que nèfle, abricot et pêche. Le fruit du néflier n'est pas la seule partie comestible de la plante. On peut moudre le noyau en « café » et si vous faites infuser les feuilles comme du thé, vous avez un médicament de premier ordre. Les feuilles à maturité du plaqueminier kaki et du pêcher produisent un tonique de longévité.

Sous l'éclatant soleil du milieu de l'été manger des melons et lécher du miel à l'ombre d'un gros arbre est un passe-temps délicieux. Les nombreux légumes de l'été tels que carotte, épinard, radis et concombre sont à maturité et prêts à être récoltés. Le corps a aussi besoin d'huile végétale ou de sésame pour résister à l'assoupissement.

Si vous dites que c'est mystérieux, pour sûr, c'est un mystère que les céréales d'hiver moissonnées au printemps s'accordent bien avec la perte d'appétit de l'été, ainsi en été on prépare souvent des nouilles d'orge de différentes tailles et formes. On moissonne le sarrasin en été. C'est une ancienne plante sauvage et un aliment qui s'accorde bien avec cette saison.

Le début de l'automne est une saison abondante, avec le soja et les petits azukis rouges, beaucoup de fruits, légumes et différentes céréales jaunes mûrissant tous en même temps. Aux célébrations de la lune d'automne on apprécie les gâteaux au millet. On y sert du soja à demi bouilli avec des tubercules de taro. Comme l'automne avance on mange souvent et on apprécie le maïs et le riz cuits à l'étuvée avec des haricots rouges et des champignons matsutake ou des châtaignes. Le plus important, le riz, qui a absorbé les rayons du soleil tout l'été, mûrit à l'automne. C'est-à-dire qu'une denrée principale qu'on peut largement obtenir et riche en calories, est fournie pour les mois froids de l'hiver.

* Dans la plus grande partie du Japon la saison des pluies dure de juin à mi juillet.


DECEMBRE
JANVIER
FEVRIER
MARS
AVRIL
MAI
JUIN
JUILLET
AOUT
SEPTEMBRE
OCTOBRE
NOVEMBRE
ORANGE AMERE
CITRON
CEDRAT
ORANGE DOUCE D'ETE
ORANGE
D'ETE
NEFLE DU JAPON
CERISE
PRUNE
ABRICOT
PECHE
MELON
PASTEQUE
FIGUE
POIRE DU JAPON
RAISIN
GRENADE
KAKI
CHÂTAIGNE
MANDARINE

A la première gelée, on a envie d'entrer dans la boutique du marchand de poisson grillé. En cette saison, on peut pêcher du poisson bleu des eaux profondes tel que la sériole et le thon. Il est intéressant que le radis japonais et les légumes à feuilles abondants en cette saison accompagnent bien ce poisson.

La cuisine des vacances du Nouvel An est largement préparée à partir d'aliments qui ont été spécialement salés et confits dans le vinaigre pour cette grande célébration. Saumon salé, œufs de harengs, dorade rose, crabe, varech, haricots noirs sont servis depuis des siècles chaque année à cette fête.

Arracher du sol navets et radis couverts de neige est une joyeuse expérience d'hiver. On a toujours sous la main des céréales, différents haricots de l'année, du miso, de la sauce de soja. Avec les choux, radis, potirons, patates douces, engrangés en autonme, une variété de légumes est disponible pendant les mois les plus froids. Le poireau et l'échalotte sauvage s'harmonisent au goût délicat des huîtres et des holothuries que l'on recueille alors.

En attendant l'arrivée du printemps, on aperçoit les pousses de tussilage et les feuilles comestibles du géranium-fraise rampant perçant furtivement la neige. Avec le retour du cresson, doucette, mouron-des-oiseaux et autres herbes sauvages, on récolte un jardin printanier de légumes naturels sous la fenêtre de la cuisine.

Ainsi, en suivant une alimentation humble, en cueillant les aliments de saison à portée de la main, en savourant leur goût sain et nourrissant, les villageois acceptent ce que procure la nature.

Les villageois connaîssent le goût délicieux de la nourriture. mais ils ne peuvent pas percevoir le goût mystérieux de la nature Non, c'est plutôt qu'ils le perçoivent mais ne peuvent l'exprimer par des mots.

Une alimentation naturelle gît juste à vos pieds.

La culture des aliments

Quand on demande pourquoi on mange de la nourriture, peu de gens dépassent le fait que les aliments sont nécessaires à l'entretien de la vie et à la croissance du corps humain. Pourtant, au-delà de ces raisons, il y a la question plus profonde des relations entre la nourriture et l'esprit humain. Pour l'animal, il suffit de manger, jouer, dormir. Pour les humains aussi ce serait un grand épanouissement s'ils pouvaient jouir des aliments, d'un train-train quotidien simple et d'un sommeil reposant.

Bouddha a dit : « la forme est vide et le vide est forme ». Puisque la forme, dans la terminologie bouddhiste indique la matière, ou les choses, et le vide l'esprit, il dit que matière et esprit sont la même chose. Les choses ont des couleurs, des formes et des parfums nombreux et divers, et l'esprit des gens passe de l'un à l'autre, attiré vers les diverses qualités des choses. Mais en réalité matière et esprit sont un.

La couleur

Dans le monde il y a sept couleurs de base. Mais si l'on combine ces sept couleurs cela fait du blanc. La lumière blanche divisée par le prisme devient les sept couleurs. Quand l'homme voit le monde par le « non-intellect » la couleur s'évanouit dans la couleur. C'est la non-couleur. Ce n'est que lorsqu'elles sont vues par l'intelligence discriminante aux-sept-couleurs que les sept couleurs apparaissent.

L'eau subit des changements sans nombre mais l'eau demeure eau. De la même manière, bien que l'âme consciente paraisse changer, l'âme immobile, originelle, ne change pas. Quand on est infatué des sept couleurs, l'esprit se distrait facilement. On perçoit la couleur des feuilles, des branches et des fruits tandis que la base de la couleur passe inaperçue.

C'est aussi vrai pour les aliments. Dans ce monde il y a beaucoup de substances qui conviennent à l'alimentation humaine, prescrite par le ciel selon l'endroit et la saison.

Les couleurs de la nature, comme les fleurs d'hortensia, changent facilement. Le corps de la nature est transformation perpétuelle. Pour la même raison qu'on l'appelle mouvement infini, on peut considérer qu'il est un mouvement immobile. Quand on applique la raison au choix des aliments notre compréhension de la nature se fige et l'on ignore ses transformations, par exemple les changements saisonniers.

Le but d'une alimentation naturelle n'est pas de créer des hommes savants capables de donner d'irréfutables explications et de choisir avec adresse parmi les divers aliments, mais de créer des gens ignorants qui prennent les aliments sans faire consciemment de distinctions. Ceci ne va pas contre la voie de la nature. En réalisant le « non-intellect », sans se perdre dans les subtilités de la forme, acceptant la couleur de la non-couleur comme couleur, l'alimentation juste commence.

Le goût

Les gens disent : « On ne connaît pas le goût des aliments jusqu'à ce qu'on y ait goûté ». Mais même si l'on goûte, le goût des aliments peut varier selon le temps, les circonstances et les dispositions de la personne qui goûte.

Si vous demandez à un savant ce qu'est la substance du goût, il essaiera de la définir en isolant les divers composants et en déterminant les proportions de sucré, d'acide, d'amer, de salé et de piquant. Mais on ne peut pas définir un goût par l'analyse ni même du bout de la langue. Même si la langue perçoit les cinq goûts, les impressions sont rassemblées et interprétées par l'esprit.

Une personne naturelle peut atteindre une alimentation juste

parce que son instinct fonctionne bien. Elle se satisfait d'une nourriture simple ; elle est nourrissante, a bon goût, elle est une utile médecine quotidienne. La nourriture et l'esprit humain sont unis.

L'homme moderne a perdu la clarté de son instinct, par conséquent il est devenu incapable de cueillir et d'aimer les sept herbes du printemps. Il est parti à la recherche de la diversité des goûts. Son alimentation devient désordonnée, l'écart entre préférences et aversions s'élargit, et son instinct s'égare de plus en plus. A ce point les gens commencent à assaisonner fortement leur nourriture et à utiliser des techniques culinaires compliquées, augmentant encore la confusion. La nourriture et l'esprit humain sont devenus étrangers.

Beaucoup de gens, aujourd'hui, se sont même séparés du goût du riz. Le grain complet est raffiné et apprêté, il ne lui reste que l'amidon insipide. Il manque au riz glacé la fragrance unique et le goût du riz complet. C'est pourquoi il demande un assaisonnement et doit être complété de hors d'œuvre ou couvert de sauce. Les gens pensent à tort, que cela n'a pas d'importance si la valeur nutritive du riz est faible, aussi longtemps qu'un complément en vitamines ou autres éléments tels que viande ou poisson supplée les aliments nutritifs manquants.

Les aliments sapides ne sont pas sapides en eux-mêmes. Ils ne sont délicieux que si la personne le pense. Bien que la plupart des gens pensent que le bœuf et le poulet sont délectables, ces viandes répugnent à celui qui a décidé, pour des raisons physiques ou spirituelles, qu'il les détestait.

Les enfants sont heureux de jouer simplement ou de ne rien faire du tout. Alors qu'un adulte discriminateur, au contraire, décide de ce qui le rendra heureux et, lorsqu'il rencontre ces conditions, se sent satisfait. Pour lui, les aliments ont bon goût, non nécessairement parce qu'ils ont les goûts subtils de la nature et sont nourrisants pour son corps, mais parce que son goût a été conditionné à l'*idée* qu'ils ont bon goût.

Les nouilles de blé sont délicieuses, mais une tasse de nouilles instantanées d'un distributeur automatique a très mauvais goût. Cependant on ôte par la publicité l'idée qu'elles ont mauvais goût et beaucoup de gens en viennent à trouver bonnes, d'une manière ou d'une autre, ces nouilles qui ont un goût désagréable.

Il y a des histoires où, trompés par un renard, des gens

mangent du crottin de cheval. Ce n'est pas la peine d'en rire. De nos jours les gens mangent avec leur esprit, non avec leur corps. Beaucoup de gens ne font pas attention s'il y a du glutamate de sodium dans leur nourriture, car ils ne goûtent qu'avec le bout de la langue, aussi sont-ils aisément bernés.

Au commencement les gens mangeaient simplement parce qu'ils étaient vivants et parce que la nourriture était succulente. L'homme moderne en est venu à penser que s'il ne prépare pas la nourriture avec des assaisonnements compliqués, le repas n'aura aucun goût. Si vous n'essayez pas de faire une nourriture délicieuse, vous découvrirez que la nature l'a faite ainsi.

La première considération devrait être qu'il faut vivre sur un mode tel que les aliments eux-mêmes aient bon goût, au lieu que aujourd'hui, tout l'effort consiste plutôt à ajouter du goût aux aliments. Paradoxalement, les aliments délicieux ont presque disparu.

Les gens ont essayé de faire du pain délicieux et le pain délicieux a disparu. En essayant de faire des aliments riches et luxueux ils ont fait des aliments inutiles, et maintenant l'appétit des gens est insatisfait.

Les meilleures méthodes pour préparer les aliments préservent les saveurs délicates de la nature. La sagesse quotidienne d'autrefois permettait aux hommes de faire les différentes sortes de conserves de légumes en pickles, dans le sel, le son, la saumure, séchés au soleil, et dans le miso, de telle manière que la saveur du légume était également conservée.

L'art culinaire commence avec le sel marin et un bon feu. Quand les aliments sont préparés par quelqu'un qui est sensible aux fondements de la cuisine, ils conservent leur saveur naturelle. S'ils prennent un goût étrange et exotique à la cuisson, et si le but de ce changement n'est que de réjouir le palais, c'est de la fausse cuisine.

On considère généralement que la culture est quelque chose de créé, conservé et développé par les seuls efforts de l'humanité. Mais la culture naît toujours dans l'association de l'homme avec la nature. Quand l'union de la société humaine et de la nature se réalise, la culture prend forme d'elle-même. La culture a toujours été intimement liée à la vie quotidienne, et ainsi a-t-elle été transmise aux générations futures et conservée jusqu'à maintenant.

Quelque chose qui est né de l'orgueil humain et de la quête du plaisir ne peut pas être considéré comme vraie culture. La vraie culture naît dans la nature, elle est simple, humble et pure. Si elle manque de vraie culture, l'humanité périra.

Quand les gens rejetèrent la nourriture naturelle et consommèrent à sa place une nourriture raffinée, la société s'engagea sur le chemin de sa propre destruction. C'est parce qu'une telle nourriture n'est pas le produit d'une vraie culture. La nourriture est vie, et la vie ne doit pas s'écarter de la nature.

Vivre seulement de pain

Il n'y a rien de mieux que de manger une nourriture délicieuse, mais pour la plupart des gens, manger n'est qu'un moyen de nourrir le corps, d'avoir de l'énergie pour travailler et vivre jusqu'à un âge avancé. Les mères disent souvent à leurs enfants de manger leur repas — même s'ils ne l'aiment pas — parce que c'est « bon » pour eux.

Mais on ne peut pas séparer la nutrition du goût. Les aliments nourrissants, bons pour le corps humain, aiguisent l'appétit et sont délicieux pour leur propre compte. Une bonne nourriture est inséparable d'un bon goût.

Il n'y a pas très longtemps le repas quotidien des paysans de cette région se composait de riz et d'orge avec du *miso* et des légumes salés. Cette alimentation donnait une longue vie, une forte constitution, et une bonne santé. Le ragout de légumes et le riz cuit à l'étuvée avec des haricots rouges étaient un repas de fête que l'on faisait une fois par mois. Le corps sain et robuste du paysan était capable de bien se nourrir de cette alimentation simple à base de riz.

L'alimentation orientale traditionnelle de riz-complet-et-légumes est très différente de celle de la plupart des sociétés occidentales. La science nutritionnelle occidentale croit, à moins de manger chaque jour une certaine quantité d'amidons, graisses, protéines, minéraux et vitamines, qu'on ne peut conserver une alimentation bien équilibrée et une bonne santé. Cette croyance a produit la mère qui bourre son petit d'aliments « nourrissants ».

On pourrait supposer que la diététique occidentale, avec ses théories et ses calculs compliqués est capable de lever tous les doutes sur l'alimentation convenable. Le fait est qu'elle crée beaucoup plus de problèmes qu'elle n'en résout.

L'un des problèmes est que la science nutritionnelle occidentale ne fait pas l'effort d'ajuster l'alimentation au cycle naturel. L'alimentation qui en résulte conduit à isoler l'être humain de la nature. Une peur de la nature et un sentiment général d'insécurité en sont souvent les résultats malheureux.

Un autre problème est que les valeurs spirituelles et émotionnelles sont entièrement oubliées, même si les aliments sont directement liés à l'esprit humain et aux émotions. Si l'on voit uniquement l'être humain comme objet physiologique il est impossible de produire une intelligence cohérente de l'alimentation. Quand on rassemble des bribes d'information pour les

réunir confusément, il en résulte une alimentation imparfaite qui éloigne de la nature.

« Dans une chose sont toutes les choses, mais si toutes les choses sont mises ensemble, aucune chose ne peut en naître. » La science occidentale est incapable de saisir ce précepte de la philosophie orientale. On pourra analyser et étudier un papillon autant qu'on voudra, on ne pourra jamais faire un papillon.

Si l'alimentation scientifique occidentale était pratiquée à une grande échelle, quelle sorte de problèmes pratiques supposez-vous que cela poserait ? Du bœuf, des œufs, du lait, des légumes, du pain etc., tous de haute qualité, devraient-être toujours disponibles tout au long de l'année. Une production à grande échelle et un entreposage à long terme deviendraient nécessaires. Déjà au Japon, l'adoption de ce régime alimentaire a déterminé les paysans à produire des légumes d'été tels que laitues, concombres, aubergines et tomates en hiver. Bientôt on va demander aux agriculteurs de récolter des kakis au printemps et des pêches en automne.

Il est déraisonnable de penser qu'on peut atteindre une alimentation saine, équilibrée, simplement en fournissant une grande variété d'aliments sans égard aux saisons. Comparés aux plantes mûrissant naturellement, les légumes et fruits poussés hors-saison dans des conditions non-naturelles nécessairement, contiennent peu de vitamines et de minéraux. Il n'est pas surprenant que des légumes d'été poussés en automne ou en hiver n'aient aucun des goûts ni des parfums de ceux poussés sous le soleil par les méthodes organiques et naturelles.

L'analyse chimique, les proportions nutritionnelles et autres considérations du même type sont les causes principales d'erreur. L'alimentation prescrite par la science moderne est loin de la nourriture orientale traditionnelle et elle est en train de saper la santé du peuple japonais.

Résumé sur l'alimentation

Dans le monde existent quatre types principaux d'alimentation.

1. Une alimentation laxiste se conformant aux désirs habituels et aux préférences gustatives. Les gens qui suivent cette alimentation oscillent sans règle en réponse aux caprices et aux fantaisies. Cette alimentation pourrait être dite facile et vide.

2. Le régime alimentaire standard de la plupart des gens, procédant de conclusions biologiques. Il consiste à manger des aliments nourrissants dans le but de maintenir la vie du corps. Il pourrait être appelé matérialiste et scientifique.

3. L'alimentation ayant pour base des principes spirituels et une philosophie idéaliste. Limitant les aliments, visant la concentration, la plupart des alimentations « naturelles » tombent dans cette catégorie. Celle-ci pourrait s'appeler l'alimentation de principe.

4. L'alimentation naturelle, suivant la volonté du ciel. Ecartant toute science humaine, cette alimentation pourrait être appelée l'alimentation de la non-discrimination.

Les gens commencent par abandonner l'alimentation vide et facile, source de maladies innombrables. Puis, désenchantés par l'alimentation scientifique, qui cherche seulement à maintenir la vie biologique, beaucoup passent à une alimentation de principe. Finalement, en la dépassant, on arrive à l'alimentation non-discriminante de la personne naturelle.

L'alimentation de non-discrimination

La vie humaine n'est pas entretenue par son propre pouvoir. La nature donne naissance aux êtres humains et les maintient en vie. C'est la relation dans laquelle les gens sont solidaires de la nature. La nourriture est un don du ciel. Les gens ne créent pas d'aliments à partir de la nature ; le ciel les leur donne.

La nourriture est nourriture et la nourriture n'est pas nourriture. Elle est une part de l'homme et est à part de l'homme.

Quand la nourriture, le corps, le cœur et l'esprit s'unissent parfaitement dans la nature, une alimentation naturelle devient possible. Le corps tel qu'il est, suivant son propre instinct, mangeant si quelque chose a bon goût, s'abstenant dans le cas contraire, est libre.

Il est impossible de prescrire les règles et les proportions d'une alimentation naturelle *. Cette alimentation se définit d'elle-même selon l'environnement local, les différents besoins et la construction corporelle de chaque personne.

L'alimentation de principe

Chacun devrait savoir que la nature est toujours parfaite, équilibrée, en harmonie avec elle-même. La nourriture naturelle est un tout et c'est dans ce tout qu'on trouve nourriture et finesse de goût.

Il apparaît qu'en appliquant le système du yin et du yang, on peut expliquer l'origine de l'univers et les transformations de la nature. Il semble aussi qu'on puisse déterminer l'harmonie du corps humain et la soutenir consciemment. Mais si l'on entre trop profondément dans les doctrines (comme cela est nécessaire dans l'étude de la médecine orientale) on entre dans le domaine de la science et l'on ne parvient pas à échapper à la perception discriminante.

---

* Un code ou système défini par lequel on pourrait consciemment décider de ces questions est impossible. La nature ou le corps lui-même a la compétence d'un guide. Mais ce guide subtil va sans être entendu par la plupart des gens à cause du bruit causé par le désir et l'activité de l'esprit de discrimination.

Emporté par les subtilités de la connaissance humaine sans reconnaître ses limites, le praticien de l'alimentation de principe en arrive à ne s'intéresser qu'à des objets séparés. Mais quand il essaye de saisir le sens de la nature dans une vision large et de grande portée, il ne peut pas remarquer les petites choses qui se passent à ses pieds.

L'alimentation typique des personnes malades.

La maladie arrive quand les gens se séparent de la nature. La gravité de la maladie est directement proportionnelle au degré de séparation. Si le malade retrouve un environnement sain, la maladie disparaîtra souvent. Quand l'éloignement de la nature croît, le nombre des maladies augmente. Puis le désir de se rapprocher de la nature devient plus fort. Mais en *cherchant* à se rapprocher de la nature, il n'y a pas intelligence claire de ce qu'est la nature, ainsi la tentative se trouve vaine.

Même si on va vivre une vie primitive dans la montagne, on peut encore échouer à saisir le véritable objectif. Si vous *essayez* de faire quelque chose, vos efforts n'atteindront jamais le résultat désiré.

Les gens qui vivent dans les villes affrontent de terribles difficultés en essayant d'avoir une alimentation naturelle. Cette nourriture est tout simplement indisponible, parce que les paysans ont cessé de la faire pousser. Et même s'ils pouvaient en acheter, le corps des gens devrait être préparé à digérer des repas aussi solides.

Dans ce type de situation, si vous essayez de manger des repas sains ou d'atteindre une alimentation yin-yang équilibrée, vous avez besoin de moyens et de pouvoir de jugement presque surnaturels. Loin d'un retour à la nature c'est une espèce d'alimentation « naturelle » compliquée, étrange, qui se produit et qui sépare simplement un peu plus l'individu de la nature.

Si vous regardez dans des magasins d'« alimentation saine » actuellement, vous trouverez un ahurissant assortiment d'aliments frais, empaquetés, de vitamines et suppléments diététiques. La littérature offre de nombreux types d'alimentation ; chacun est présenté comme étant « naturel », nourrissant, le meilleur pour la santé. Si l'un dit qu'il est sain de bouillir les aliments ensemble, l'autre dit que les aliments bouillis ensemble

ne sont bons qu'à rendre les gens malades. Certains exagèrent la valeur essentielle du sel dans l'alimentation, d'autres disent que trop de sel rend malade. S'il y en a un qui fuit les fruits parce qu'ils sont yin et que c'est la nourriture des singes, il s'en trouve un autre pour dire que fruits et légumes sont les meilleurs aliments pour procurer longévité et disposer au bonheur.

On peut dire qu'à des époques et dans des circonstances différentes toutes ces opinions sont correctes, c'est ainsi que la confusion est née dans l'esprit des gens. Ou plutôt, toutes ces théories créent une plus grande confusion chez une personne à l'esprit embrouillé.

La nature est en constante transition, changeant d'un moment à l'autre. Les gens ne peuvent pas saisir la véritable apparence de la nature. Le visage de la nature est inconnaissable. Essayer de s'emparer de l'inconnaissable pour le mettre en théorie et en doctrines formelles est comme essayer d'attraper le vent dans un filet à papillons.

Si vous atteignez le but sur la mauvaise cible, vous avez raté.

L'humanité est comme un aveugle qui ne sait où il va. Il tâtonne avec la canne de la connaissance scientifique pour tracer sa route, protégé par le yin et le yang.

Ce que je veux dire est : ne mangez pas votre nourriture avec votre tête, c'est-à-dire débarrassez-vous de l'esprit de discrimination. J'espérais que le mandala de la nourriture que j'ai dessiné plus haut servirait de guide pour montrer d'un coup d'œil la relation des divers aliments entre eux et avec les êtres humains. Mais rejetez-le aussi après l'avoir vu une fois.

La première considération est qu'une personne développe sa sensibilité pour permettre à son corps de choisir lui-même sa nourriture. Ne penser qu'aux aliments et laisser l'esprit de côté est comme faire des visites au temple, lire les sutras et laisser Bouddha dehors. Il vaut mieux arriver à une théorie à partir de son alimentation quotidienne plutôt que d'étudier une théorie philosophique pour arriver à une compréhension de la nourriture.

Le médecin prend soin des malades ; la nature prend soin des bien-portants. On devrait vivre dans un environnement naturel afin que la maladie ne se montre pas, au lieu de tomber malade puis de s'absorber dans une alimentation naturelle pour guérir.

Les jeunes gens qui viennent vivre dans les huttes sur la

montagne et mènent une vie primitive, mangeant des aliments naturels et pratiquant l'agriculture sauvage, connaissent le but fondamental de l'homme, et ils se sont mis en route pour vivre en accord avec lui de la manière la plus directe.

Nourriture et agriculture

Ce livre sur l'agriculture sauvage prend nécessairement en considération la nourriture naturelle parce que nourriture et agriculture sont l'endroit et l'envers d'un seul corps. Il est plus clair que le feu que si l'on ne pratique pas l'agriculture naturelle il n'y aura pas de nourriture naturelle à la disposition des clients. Mais si l'alimentation naturelle n'est pas instaurée, l'agriculteur restera incertain sur ce qu'il doit cultiver.

Si les gens ne deviennent pas des gens naturels, il ne peut y avoir ni agriculture naturelle, ni nourriture naturelle. Dans l'une des huttes de la montagne, j'ai posé ces mots : « Nourriture Juste, Action Juste, Conscience Juste * » inscrits sur une plaque de bois de sapin au-dessus de la cheminée. Les trois ne peuvent pas être séparés l'un de l'autre. Si l'un manque, aucun ne peut être réalisé. Si l'un est réalisé, tous le sont.

Les gens observent avec complaisance que le monde est un lieu où le « progrès » naît du désordre et de la confusion. Mais le développement destructeur et sans but invite la pensée à la confusion, n'invite à rien moins qu'à la dégénérescence et à l'écroulement de la société. Si l'on ne comprend pas clairement ce qu'est la source immobile de toute cette activité — ce qu'est la nature — il sera impossible de recouvrer la santé.

---

* Cette devise est tirée du Chemin Bouddhiste Octuple de la réalisation spirituelle.

V

La stupidité se montre maline

Les nuits d'automne sont longues et froides. Le temps serait bien employé à contempler la braise, les mains pressées autour d'une tasse de thé chaud. On dit qu'assis autour du feu, tous les sujets sont bons à aborder. Pensant que l'animosité de mes collègues paysans serait un thème intéressant, j'aborde le sujet en passant. Mais il semble qu'il va y avoir quelque problème.

Voilà où j'en étais, parlant tout le temps du peu d'importance qu'ont les choses, disant que l'humanité est ignorante, qu'il n'y a rien à essayer d'obtenir, et que tout ce qui est fait est peine perdue. Comment puis-je dire cela et continuer ensuite à bavarder ainsi ? Si je me pousse à écrire quelque chose, la seule chose à écrire est que l'écriture est inutile. C'est très embarrassant.

Je ne me soucie pas de m'attarder suffisamment sur mon propre passé pour écrire à son sujet, et je ne suis pas assez devin pour prédire le futur. Tisonnant l'âtre tout en menant une conversation de coin du feu sur les affaires quotidiennes, comment puis-je demander à quelqu'un de supporter les idées folles d'un vieux paysan ?

Sur la crête du verger surplombant la baie de Matsuyama et la large plaine de Dogo, il y a plusieurs petites huttes aux murs faits de boue. Là, une poignée de personnes se sont rassemblées et mènent ensemble une vie simple. Il n'y a pas le confort moderne. Passant de paisibles soirées à la chandelle ou sous la lampe, elles mènent une vie aux besoins simples : riz complet, légumes, un

vêtement et un bol. Elles viennent de quelque part, restent un moment, puis se remettent en route.

Parmi les hôtes, il y a des chercheurs agronomes, des étudiants, des écoliers, des agriculteurs, des hippies, des poètes et des vagabonds, jeunes et vieux, hommes et femmes de différentes races et nationalités. La plupart de ceux qui restent longtemps sont des jeunes qui ont besoin d'une période de recueillement.

Ma fonction est d'agir en gardien de cette auberge de bord de route, servant du thè aux voyageurs qui viennent et s'en vont. Et pendant qu'ils aident au travail des champs, je suis heureux de les entendre raconter comment vont les choses dans le monde.

Ceci semble bel et bon, en réalité ce n'est pas une vie aussi facile et douce. Je plaide pour l'agriculture du « non-agir », aussi beaucoup de gens viennent-ils, pensant qu'ils trouveront une utopie où l'on puisse vivre sans même avoir à sortir du lit. Ces gens se mettent le doigt dans l'œil. Tirer de l'eau à la source dans la brume du petit matin, fendre du bois jusqu'à ce que leurs mains soient rouges et cuisantes d'ampoules, travailler jusqu'aux chevilles dans la boue — il y en a beaucoup qui demandent vite l'aman.

Le verger et les huttes vus de la montagne

Aujourd'hui, comme j'observais un groupe de jeunes gens travailler à une toute petite hutte, une jeune femme de Funabashi monta.

Quand je lui demandai pourquoi elle était venue, elle dit : « je suis simplement venue, c'est tout. Je ne sais rien de plus ».

Vive jeune dame, nonchalante, astucieuse.

Je demandai alors : « si vous savez que vous êtes ignorante, il n'y a rien à dire ; n'est-ce pas ? En arrivant à comprendre le monde à travers la puissance de la discrimination, les gens perdent de vue sa signification. N'est-ce pas pour cela que le monde est dans une telle impasse ? »

Elle répondit doucement : « oui, si vous le dites ».

« Peut-être n'avez-vous pas une idée réellement claire de ce qu'est le savoir. Quel genre de livres lisiez-vous avant de venir ici ? »

Elle secoua la tête en repoussant la lecture.

Les gens étudient parce qu'ils pensent qu'ils ne comprennent pas, mais étudier ne va pas aider quelqu'un à comprendre. Ils étudient durement pour découvrir seulement à la fin qu'ils ne peuvent rien connaître, que la compréhension gît hors de portée humaine.

Habituellement les gens pensent que le mot « non-compréhension » s'applique par exemple quand on dit que l'on comprend neuf choses mais qu'il y a une chose que l'on ne comprend pas. En réalité, ayant l'intention de comprendre dix choses, on n'en comprend à vrai dire pas même une. Si l'on connaît une centaine de fleurs, on n'en « connaît » pas une seule. Les gens luttent durement pour comprendre, pour se convaincre eux-mêmes qu'ils comprennent, et meurent en ne connaissant rien.

Les jeunes gens arrêtèrent leur menuiserie pour faire une pose, s'assirent sur l'herbe près d'un gros mandarinier et considérèrent la traînée de nuages dans le ciel au sud.

Les gens croient que lorsqu'ils détournent leur regard de la terre vers le ciel ils voient les cieux. Ils séparent l'orange des feuilles vertes et disent qu'ils connaissent le vert des feuilles et l'orange du fruit. Mais dès l'instant qu'on fait une distinction entre vert et orange, les vraies couleurs s'évanouissent.

Les gens pensent qu'ils comprennent des choses parce qu'elles leur deviennent familières. C'est seulement une connaissance

superficielle. C'est la connaissance de l'astronome qui connaît le nom des étoiles, celle du botaniste qui connaît la classification des feuilles et des fleurs, celle de l'artiste qui connaît l'esthétique du vert et du rouge. Ce n'est pas connaître la nature elle-même, la terre et le ciel, le vert et le rouge. L'astronome, le botaniste, et l'artiste n'ont fait que recueillir des impressions et les interpréter, chacun dans la prison de son propre esprit. Plus ils s'engagent dans l'activité de l'intellect plus ils se mettent à part et plus il devient difficile de vivre naturellement.

Le drame est que dans leur arrogance qui ne repose sur rien, les gens essaient de plier la nature à leur volonté. Les êtres humains peuvent détruire les formes de la nature, mais ne peuvent pas les créer. La discrimination, une intelligence fragmentaire et incomplète, forme toujours le point de départ de la connaissance humaine. Incapables de connaître l'intégralité de la nature les gens ne peuvent pas faire mieux que d'en construire un modèle incomplet et puis s'abusent à penser qu'ils ont créé quelque chose de naturel.

Tout ce que chacun doit savoir de la nature est de réaliser qu'il ne connaît vraiment rien, qu'il est incapable de rien connaître. On peut alors s'attendre à ce qu'il perde son intérêt pour la connaissance discriminante. Quand il abandonne la connaissance discriminante, la connaissance non-discriminante d'elle-même lève en lui. S'il n'essaye pas de penser à la connaissance, s'il ne se soucie pas de comprendre, le temps viendra où il comprendra. Il n'y a pas d'autre voie que celle qui passe par la destruction de l'ego, se dépouiller de la pensée que les humains ont une existence à part des cieux et de la terre.

« Ce qui veut dire être stupide au lieu d'être malin », jetai-je à un jeune homme à l'air entendu et suffisant. « Quel est ce genre de regard dans vos yeux ? La stupidité prend des airs d'intelligence. Savez-vous avec certitude si vous êtes malin ou stupide, ou bien êtes-vous en train d'essayer de devenir un homme malin du genre stupide ? Vous ne pouvez pas devenir malin, ni devenir stupide, coincé dans l'immobilisation. N'est-ce pas là que vous en êtes maintenant ? »

Avant d'en prendre conscience j'étais en colère avec moi-même de toujours répéter les mêmes mots, mots qui ne pouvaient jamais s'harmoniser avec la sagesse du silence, mots que je ne pouvais pas comprendre moi-même.

Le soleil d'automne sombrait profondément sur l'horizon. Les couleurs du crépuscule envahissaient les pieds du vieil arbre. La lumière de la Mer Intérieure dans le dos, les jeunes, silencieux retournèrent lentement vers les huttes pour le repas du soir. Je suivais silencieusement derrière dans l'ombre.

Qui est stupide ?

On dit qu'il n'y a pas de créature plus sage que l'être humain. En appliquant cette sagesse, les gens sont devenus les seuls animaux capables de guerre nucléaire.

L'autre jour, le directeur du magasin d'alimentation naturelle qui se trouve devant la gare d'Osaka grimpa sur la montagne, emmenant avec lui sept compagnons, comme les sept dieux de la bonne fortune. A midi, pendant que nous festoyions autour d'un hochepot de riz complet improvisé, l'un d'eux raconta ce qui suit : « Parmi les enfants il y en a toujours un sans souci au monde qui rit joyeusement lorsqu'il pisse, il y en a un autre qui finit toujours par faire le « cheval », quand ils jouent « au cheval et au cavalier », et un troisième habile à carotter le goûter des autres. Avant de choisir le chef de la classe, le maître parle sérieusement des qualités requises par un bon leader et de l'importance de prendre une sage décision. Quand l'élection a lieu, c'est le gamin qui rit joyeusement sur le bord de la route qui est choisi. »

Chacun s'amusait mais je ne pouvais pas comprendre pourquoi ils riaient. Je pensais que c'était tout simplement naturel.

Si l'on voit les choses en termes de gain et de perte, on doit regarder comme étant le perdant l'enfant qui finit toujours par jouer le rôle du cheval, mais grandeur et médiocrité ne s'appliquent pas aux enfants. Le maître pensait que l'enfant intelligent était le plus éminent, mais les autres enfants le voyaient comme étant intelligent dans le mauvais sens, quelqu'un qui veut opprimer les autres.

Penser que celui qui est malin et est capable de s'occuper de lui est hors de l'ordinaire, et qu'il vaut mieux être hors de l'ordinaire, c'est suivre des valeurs « adultes ». Celui qui s'occupe de ses affaires, mange et dort bien, celui qui ne s'inquiète de rien, me semblerait être celui qui vit de la manière la plus satisfaisante. Il n'y a personne d'aussi grand que celui qui n'essaye pas d'accomplir quelque chose.

Dans la fable d'Esope, quand les grenouilles demandèrent un roi au dieu, il leur donna une bûche. Les grenouilles se moquèrent de la bûche muette et quand elles demandèrent un plus grand roi au dieu, il leur envoya une grue. A la fin de l'histoire, la grue tua toutes les grenouilles à coups de bec.

Si celui qui est devant est grand, ceux qui suivent derrière ont à combattre et à peiner. Si vous placez devant un camarade ordinaire, ceux qui viennent après sont à l'aise. Les gens pensent que celui qui est fort et intelligent est hors ligne, aussi choisissent-ils un premier ministre qui tire le pays comme une locomotive diesel.

« Quelle sorte de personne devrait être choisie pour faire un premier ministre ? »

« Une bûche stupide » répondis-je. « Personne ne vaut *Daruma-san* * », ajoutai-je. « C'est un homme si détendu qu'il peut rester assis en méditation pendant des années sans dire un mot. Si vous le poussez il roule sur lui même, mais, avec une non-résistance obstinée il s'assoit toujours de nouveau. *Daruma-san* ne reste pas seulement assis sans rien faire, mains et pieds croisés. Sachant qu'il *faut* les garder croisés, il froudroie silencieusement du regard les gens qui veulent agiter les leurs ».

« Si vous ne faisiez rien du tout le monde ne pourrait pas continuer à tourner. Que serait le monde sans développement ? »

« Pourquoi avez-vous à développer ? Si la croîssance économique s'élève de 5 à 10 %, le bonheur va-t-il doubler ? Quel mal y a-t-il dans un taux de croissance de 0 % ? N'est-ce pas un type d'économie plutôt stable ? Pourrait-il y avoir quelque chose de mieux que de vivre simplement et sans souci ? »

---

* Daruma san est un jouet populaire des enfants japonais. Cest une grosse sphère lestée à la base en forme de moine assis en méditation.

Les gens découvrent quelque chose, étudient comment ça marche et utilisent la nature en pensant que ce sera pour le bien de l'humanité. Le résultat de tout ceci, jusqu'à maintenant, est que la planète est devenue polluée, l'esprit des gens confus, et que nous avons invité le chaos des temps modernes à entrer.

Nous sommes arrivés au point où il n'y a pas d'autre voie que de créer un « mouvement » non de créer quelque chose.

Dans cette ferme nous pratiquons l'agriculture du « non-agir » et mangeons des céréales complètes délicieuses, des légumes et des agrumes. Il y a du sens et de la satisfaction fondamentale rien qu'à vivre à la source des choses. La vie est chant et poésie.

L'agriculteur est devenu trop affairé quand on a commencé à étudier le monde et à décider qu'il serait « bon » de faire ceci ou de faire cela. Toute ma recherche a été de ne pas faire ceci ou de ne pas faire cela. Ces trente années m'ont appris que les agriculteurs se seraient mieux trouvés de ne presque rien faire du tout.

Plus les gens en font, plus la société se développe, plus les problèmes surgissent. La misère croissante de la nature, l'épuisement des ressources, le malaise et la désintégration de l'esprit humain, tout a été apporté par l'essai de l'humanité d'accomplir quelque chose. A l'origine il n'y avait pas de raison de progresser, et rien qui dût être fait. Nous en sommes arrivés au point où il n'y a pas d'autre voie que de créer un « mouvement » non de créer quelque chose.

Je suis né pour aller au jardin d'enfants

Un jeune homme avec un petit sac par-dessus l'épaule s'avança tranquillement jusqu'au champ où nous étions en train de travailler.

« D'où êtes-vous ? » demandai-je.

« De là-bas ».

« Comment êtes-vous arrivé ici ? »

« J'ai marché ».

« Pourquoi êtes-vous venu ici ? »

« Je ne sais pas ».

La plupart de ceux qui viennent ici ne sont pas pressés de révéler leur nom ou leur histoire. Ils ne rendent pas leur intention très claire non plus. Comme beaucoup d'entre eux ne savent pas pourquoi ils viennent, mais se contentent de venir, c'est tout naturel.

Depuis l'origine, l'homme ne sait d'où il vient ni où il va. Dire que vous êtes né de la matrice de votre mère et que vous retournez à la terre est une explication biologique, mais personne ne sait exactement ce qui existe avant la naissance ni quelle sorte de monde attend après la mort.

Né sans en connaître la raison seulement pour fermer les yeux et partir pour l'inconnu infini — l'être humain est vraiment une créature tragique.

L'autre jour, j'avais trouvé un chapeau de joncs tressés laissé par un groupe de pèlerins qui visitaient les temples de Shikoku.

Sur ce chapeau étaient écrits ces mots : « A l'origine ni est ni ouest/dix directions infinies. » Puis, tenant le chapeau dans mes mains, je redemandai au jeune homme d'où il était et il dit qu'il était le fils d'un prêtre d'un temple de Kanazawa, et comme c'était tout simplement de la folie de lire les écritures aux morts toute la journée, il voulait devenir paysan.

Il n'y a ni est ni ouest. Le soleil se lève à l'est et se couche à l'ouest, mais c'est simplement une observation astronomique, savoir que vous ne comprenez ni l'est ni l'ouest est plus près de la vérité. Le fait est que nul ne sait d'où vient le soleil.

Parmi les dizaines de milliers de textes de l'écriture, celui envers lequel on doit être le plus reconnaissant, celui où sont les observations les plus importantes est le Soûtra du Cœur. Selon ce soutra : « Le Seigneur Bouddha déclara : la forme est vide, le vide est forme. La matière et l'esprit sont un, mais tout est vide. L'homme n'est pas en vie, il n'est pas mort, il n'est pas né, ne meurt pas, ne vieillit pas et ne tombe pas malade, il ne progresse ni ne régresse. »

L'autre jour pendant que nous moissonnions le riz, je dis aux jeunes qui se reposaient appuyés contre un gros tas de paille, « j'étais en train de penser que lorsqu'on sème le riz au printemps, la graine donne des pousses vivantes et maintenant que nous moissonnons, on dirait qu'elle est morte. Le fait que ce rite se répète chaque année signifie que la vie continue dans ce champ et que la mort annuelle est elle-même naissance annuelle. On pourrait dire que le riz que nous coupons maintenant vit continûment ».

Les êtres humains voient généralement la vie et la mort dans une perspective plutôt courte. Quel sens peut avoir la naissance du printemps et la mort de l'automne pour cette herbe ? Les gens pensent que la vie est joie et la mort tristesse, mais le grain de riz qui séjourne dans la terre et sort ses pousses au printemps, garde dans son centre tout petit la joie comble de la vie même quand ses feuilles et ses tiges se fanent en automne. La joie de vivre ne s'en va pas dans la mort. La mort n'est rien de plus qu'un passage momentané. Ne peut-on pas dire que ce riz, parce qu'il possède la joie débordante de la vie ne connaît pas la tristesse de la mort ?

Ce qui arrive au riz et à l'orge se passe continûment dans le corps humain. Jour après jour les cheveux et les ongles poussent, des dizaines de milliers de cellules meurent, des dizaines de

milliers de cellules supplémentaires naissent ; le sang du corps aujourd'hui, n'est pas le même qu'il y a un mois. Vous pensez que vos propres caractéristiques seront transmises à vos enfants et à vos petits enfants, vous pouvez dire que vous mourez et que vous renaissez chaque jour, et que vous vivrez encore pendant de nombreuses générations après la mort.

Si l'on peut faire l'expérience de la participation à ce cycle, le sentir chaque jour, rien d'autre n'est nécessaire. Mais la plupart des gens sont incapables de jouir de la vie comme elle passe et change de jour en jour. Ils s'accrochent à la vie telle qu'ils en ont déjà l'expérience, et cet attachement reposant sur l'habitude porte avec lui la peur de la mort. En ne faisant attention qu'au passé, qui est déjà passé, ou au futur, qui doit encore venir ils oublient qu'ils sont en train de vivre sur la terre ici et maintenant. Se débattant dans la confusion, ils regardent leur vie passer comme dans un rêve.

« Si la vie et la mort sont des réalités, la souffrance humaine n'est-elle pas inévitable ? »

« Il n'y a ni vie ni mort. »

« Comment pouvez-vous dire cela ? »

Le monde lui-même est une unité de matière dans le flux de l'expérience, mais l'esprit des gens divise les phénomènes en dualités telles que vie et mort, yin et yang, être et néant. L'esprit en arrive à croire en la valeur absolue de ce que les sens perçoivent et c'est alors que pour la première fois la matière telle qu'elle est se change en objets tels que les êtres humains les perçoivent normalement.

Les formes du monde matériel, les concepts de vie et de mort, de santé et de maladie, de joie et de tristesse, tout prend sa source dans l'esprit humain. Dans le soûtra, quand Bouddha dit que tout est vide, non seulement il dénie une réalité intrinsèque à tout ce qui est construit par l'intelligence humaine mais il déclare aussi que les émotions humaines sont des illusions.

« Vous voulez dire que *tout* est illusion ? Il ne reste rien ? »

« Rien ? Le concept de « vide » reste encore apparemment dans votre esprit », dis-je au jeune homme. « Si vous ne savez pas d'où vous êtes venu ni où vous allez, alors comment pouvez-vous être sûr que vous êtes ici, debout en face de moi ? Est-ce que l'existence ne signifie rien ? »

« ... »

L'autre matin j'ai entendu une fillette de quatre ans demander à sa mère : « Pourquoi suis-je née dans ce monde ? Pour aller à la maternelle ? »

Naturellement sa mère ne pouvait pas dire honnêtement : « Oui, c'est cela, aussi vas-y. » Et cependant on pourrait dire que les gens, aujourd'hui, *sont* nés pour aller à la maternelle.

Jusqu'au lycée compris les gens étudient avec assiduité pour apprendre pourquoi ils sont nés. Ecoliers et philosophes, même s'ils ruinent leur vie dans la tentative, disent qu'ils seront satisfaits de comprendre cette seule chose.

A l'origine, les êtres humains n'avaient pas de but. Maintenant s'inventant un but ou un autre, ils luttent désespérément pour essayer de trouver le sens de la vie. C'est une lutte sans adversaire et sans repos. Il n'y a pas de but auquel l'homme doive penser, ou à la recherhce duquel il doive partir. On ferait bien de demander aux enfants si oui ou non une vie sans but est dénuée de sens.

Depuis l'époque où il entre à l'école maternelle commence la souffrance de l'homme. L'être humain était une créature heureuse mais il créa un monde dur et maintenant il lutte pour essayer de s'en évader.

Dans la nature il y a la vie et la mort, et la nature est pleine de joie

Dans la société humaine il y a la vie et la mort et les gens vivent dans la tristesse.

Nuages voguant dans le ciel et l'illusion de la science

Ce matin je lave à la rivière des caisses à fruits. Comme je m'incline sur un rocher plat, mes mains sentent le froid de la rivière d'automne. Les feuilles rouges des sumacs le long des berges se détachent sur le bleu clair du ciel d'automne. Je suis frappé d'étonnement par la splendeur inattendue des branches contre le ciel.

Dans cette scène banale le monde entier de l'expérience est présent. Dans l'eau qui coule, dans l'écoulement du temps, la rive gauche et la rive droite, le plein soleil ou l'ombre, les feuilles rouges et le ciel bleu — tout paraît faire partie du livre sacré, silencieux de la nature. Et l'homme est un mince roseau pensant.

Une fois qu'il examine ce qu'est la nature, il doit encore examiner ce qu'est ce « ce » et ce qu'est cet être humain qui examine ce qu'est ce « ce ». C'est-à-dire qu'il entre dans un monde de questions sans fin.

Qu'est-ce qui le remplit d'étonnement ? Qu'est-ce qui l'émerveille ? Pour essayer de le comprendre clairement il a deux chemins possibles. Le premier est de regarder profondément en lui, en lui qui pose la question : « Qu'est la nature ? »

Le second est d'examiner la nature en dehors de l'homme.

Le premier chemin conduit au royaume de la philosophie et de la religion. Si l'on regarde dans le vague, il est naturel de voir l'eau couler du haut vers le bas, mais ce n'est pas contradictoire de voir l'eau immobile et le pont couler.

Si, d'autre part, on suit le second chemin, la scène se divise en une variété de phénomènes naturels, l'eau, la vitesse du courant, les vagues, le vent et les nuages blancs, chacun séparément devient objet d'investigation, conduisant à d'autres questions qui se divisent sans fin dans toutes les directions. C'est le chemin de la science.

Le monde était simple. Vous remarquiez à peine en passant que vous vous êtiez mouillé en frôlant les gouttes de rosée, quand vous marchiez en serpentant dans la prairie. Mais dès l'instant où les gens ont entrepris d'expliquer cette goutte de rosée scientifiquement, ils se sont pris au piège de l'enfer sans fin de l'intelligence.

Les molécules d'eau sont constituées d'atomes d'hydrogène et d'oxygène. Autrefois les gens pensaient que les plus petites particules du monde étaient les atomes mais ils découvrirent un jour qu'il y avait un noyau dans l'atome. Ils ont trouvé maintenant qu'à l'intérieur du noyau il y a des particules plus petites encore. Parmi ces particules nucléaires il y a des centaines de variétés différentes et nul ne sait où finira l'examen de ce monde minuscule.

On dit que la manière dont les électrons tournent à des vitesses ultra-rapides dans l'atome est exactement comme le vol des comètes dans la galaxie. Pour le physicien atomiste, le monde des particules élémentaires est un monde aussi vaste que l'univers lui-même. Encore a-t-il été montré qu'en plus de la galaxie directe dans laquelle nous vivons il y a d'autres galaxies sans nombre. Aux yeux du cosmologiste notre galaxie entière devient alors infiniment petite.

Le fait est que ce sont des imbéciles heureux les gens qui pensent qu'une goutte d'eau est simple ou qu'un rocher est fixe et inerte. Quant aux savants qui savent que la goutte d'eau est un univers immense et que le rocher est un monde actif de particules élémentaires jaillissant comme des fusées, ce sont des imbéciles savants. Vu simplement, ce monde est réel et à portée de la main. Si on le regarde comme complexe, le monde devient abstrait à faire peur et lointain.

Les savants qui se réjouirent quand des roches furent rapportées de la lune ont une connaissance moins profonde de la lune que les enfants qui chantent, « Quel âge avez-vous Madame

la Lune ? ». Basho * pouvait percevoir la merveille de la nature en observant le reflet de la pleine lune sur le calme d'un étang. Tout ce que les savants ont fait quand ils sont allés dans l'espace et ont marché lourdement avec leurs bottes spatiales, fut de ternir un peu de la splendeur de la lune pour des millions d'amoureux et d'enfants sur la terre.

Comment se fait-il que les gens pensent que la science est bénéfique pour l'humanité ?

Autrefois le grain était moulu en farine dans ce village par une meule de pierre qui était lentement tournée à la main. Puis, pour utiliser la force du courant de la rivière, on construisit un moulin à eau qui avait une force incomparablement plus grande que la vieille meule de pierre. Il y a quelques années, on construisit une minoterie électrique.

Comment pensez-vous que cet équipement moderne travaille au bénéfice des êtres humains ? Pour moudre le riz en farine, il est d'abord poli — c'est à dire transformé en riz blanc. Ceci veut dire que le grain est écorcé, qu'on ôte le germe et le son qui sont la base de la santé et qu'on garde les déchets **. Ainsi le résultat de cette technologie est la détérioration du grain entier en sous-produits incomplets. Si le riz blanc trop facilement digestible devient le plat quotidien, l'alimentation manque de substance nutritive et des suppléments alimentaires deviennent nécessaires. La roue hydraulique et la minoterie sont en train de faire le travail de l'estomac et des intestins. La conséquence est qu'elles rendent ces organes paresseux.

C'est la même chose pour le combustible. Le pétrole brut se forme quand le tissu d'anciennes plantes, profondément enterrées dans la terre, est transformé par la forte pression et la chaleur. Cette substance est extraite du désert, conduite jusqu'à un port par pipe-line, puis transportée en bateau jusqu'au Japon et raffinée en pétrole lampant, mazout et en essence dans une grande raffinerie.

A votre avis, quel est le plus rapide, le plus chaud, et le plus commode, brûler ce pétrole ou les branches de cèdre ou de pin de

---

* Poète japonais *haiku* (1644-1694).

** En Japonais, le caractère désignant déchet — prononcé kasu — se compose des radicaux signifiant « blanc » et « riz » ; et le cacractère désignant le son — nuka — est constitué de « riz » et « santé ».

devant la maison* ? Le mazout est de la même matière végétale. L'essence et le pétrole n'ont fait que suivre un plus long chemin pour arriver ici.

On dit maintenant que l'énergie fossile ne suffit pas et que nous avons besoin de développer l'énergie atomique. Rechercher le rare minerai d'uranium, le concentrer en combustible radioactif et le brûler dans un énorme fourneau nucléaire n'est pas aussi facile qu'enflammer des feuilles mortes avec une allumette. Et qui plus est, un feu d'âtre ne laisse que des cendres mais lorsqu'un feu nucléaire a brûlé, les déchets radioactifs restent dangereux pendant plusieurs milliers d'années.

C'est le même principe en agriculture. Cultivez un plant de riz tendre et productif dans un champ inondé et vous obtiendrez une plante aisément attaquée par les insectes et la maladie. Si l'on utilise des variétés « améliorées » on doit recourir aux insecticides et aux fertilisants chimiques.

Par ailleurs, si vous cultivez un plant petit et vigoureux dans un environnement sain, ces produits chimiques sont inutiles.

Cultivez un champ de riz inondé à la charrue ou au tracteur et le sol devient déficient en oxygène, la structure du sol est rompue, les vers de terre et autres petits animaux sont détruits, et la terre devient dure et dévitalisée. Une fois que cela est arrivé, il devient *nécessaire* de retourner le champ chaque année.

Mais si l'on adopte une méthode grâce à laquelle la terre se cultive elle-même naturellement, on n'a besoin ni d'une charrue, ni d'un cultivateur.

Après que le sol vivant a été brûlé et privé de sa matière organique et de ses microorganismes, il devient nécessaire d'utiliser des fertilisants à action rapide. Si un fertilisant chimique est utilisé le riz pousse vite et haut, mais les mauvaises herbes en font autant. On applique alors des herbicides que l'on pense être bénéfiques.

Mais si l'on sème du trèfle avec le grain et que toute la paille et les résidus organiques sont restitués à la surface du sol en tant

* A l'heure actuelle une bonne partie du monde est confrontée à la pénurie du bois de chauffage. Ce que dit M. Fukuoka implique la nécessité de planter des arbres. Plus généralement, M. Fukuoka suggère des réponses modestes directes pour satisfaire aux besoins de la vie quotidienne.

que mulch, les récoltes peuvent pousser sans herbicides, fertilisant chimique, ni compost préparé.

En agriculture, il y a peu de choses qui ne puissent pas être éliminées. Fertilisants préparés, herbicides, insecticides, machines, — tout est inutile. Mais si l'on crée la condition qui les rend nécessaires, on a alors besoin du pouvoir de la science.

J'ai démontré dans mes champs que l'agriculture sauvage produit des récoltes comparables à celles de l'agriculture scientifique moderne. Si les résultats d'une agriculture passive (non-active) sont comparables à ceux de la science, pour un investissement bien moindre en travail et en ressources, où est alors le bénéfice de la technologie scientifique ?

La théorie de la relativité

En regardant dehors dans la lumineuse lumière solaire du ciel d'automne balayant les champs alentours, je fus étonné. Dans chaque champ excepté les miens, il y avait une moissonneuse ou un combiné qui tournaient pour moissonner le riz. Ces trois dernières années, ce village a changé au point qu'il est devenu méconnaissable.

Comme on pouvait s'y attendre, les jeunes sur la montagne n'ont pas envie de la mécanisation. Ils apprécient la silencieuse, la paisible moisson avec la vieille faucille à main.

« En train d'aiguiser une faux à long manche. »

Cette nuit, alors que nous finissions le repas du soir, je rappelai tout en prenant le thé comment, dans ce village, il y a longtemps, à l'époque où les paysans retournaient les champs à la main, un homme commença à utiliser une vache. Il était très fier de la facilité et de la rapidité avec lesquelles il pouvait finir le travail pénible du labour. Il y a vingt ans, quand le premier cultivateur mécanique fit son apparition, tous les villageois se réunirent et discutèrent sérieusement pour savoir ce qui était le mieux, de la vache ou de la machine. En deux ou trois ans il devint clair que labourer à la machine était plus rapide, et sans regarder au-delà des considérations de temps et de commodité, les paysans abandonnèrent leurs animaux de trait. Le motif en était simplement de finir le travail plus vite que le paysan du champ voisin.

Le paysan ne réalise pas qu'il est devenu uniquement un facteur dans l'équation de l'accroissement de la vitesse et de l'efficacité de l'agriculture moderne. Il laisse le vendeur d'équipement agricole faire tout le calcul pour lui.

Autrefois les gens regardaient le ciel d'une nuit étoilée et se sentaient impressionnés par la grandeur de l'univers. Maintenant, les questions de temps et d'espace sont entièrement laissées à l'examen des savants.

On dit qu'Einstein reçut le Prix Nobel de physique en l'honneur de l'incompréhensibilité de sa théorie de la relativité. Si sa théorie avait clairement expliqué le phénomène de la relativité dans le monde et avait ainsi libéré l'humanité des limites de temps et d'espace, amenant un monde plus plaisant et plus paisible, elle eût été digne d'éloge. Son explication est toutefois déroutante et a poussé les gens à penser que le monde est complexe au-delà de toute compréhension. On aurait dû au contraire lui descerner un procès-verbal pour « dérangement de la paix de l'esprit humain ».

Dans la nature, le monde de la relativité n'existe pas. L'idée de phénomène relatif est une structuration de l'expérience par l'intelligence humaine. Les autres animaux vivent dans un monde où la réalité n'est pas divisée. Dans la mesure où l'on vit dans le monde relatif de l'intelligence, on perd de vue le temps qui est au-delà du temps et l'espace qui est au-delà de l'espace.

« Vous pourriez vous demander pourquoi j'ai cette habitude de critiquer tout le temps les savants », dis-je, en m'arrêtant pour prendre une gorgée de thé. Les jeunes se redressèrent en souriant, le visage rayonnant et tout palpitant de la lumière du feu. « C'est parce que le rôle du savant dans la société est analogue au rôle de la discrimination dans vos propres esprits. »

Un village sans guerre ni paix

Un serpent saisit une grenouille dans sa gueule et s'esquive dans l'herbe. Une fille pousse un cri perçant. Un courageux garçon se dépouille de sa répugnance et lance une pierre au serpent. Les autres rient. Je me tourne vers le garçon qui a jeté la pierre : « Qu'est-ce que tu crois que ça va faire ? »

Le rapace chasse le serpent. Le loup attaque le rapace. Un être humain tue le loup et plus tard succombe à un virus de la tuberculose. Les bactéries se multiplient dans les restes de l'être humain et des autres animaux, l'herbe et les arbres se nourrissent des substances nutritives rendues disponibles par l'activité des bactéries. Les insectes attaquent les arbres, la grenouille mange les insectes.

Animaux, plantes, microorganismes — tous font partie du cycle de la vie. En maintenant un équilibre convenable, ils vivent une existence réglée naturellement. Les gens peuvent choisir de voir ce monde soit comme le modèle du fort dévorant le faible, soit comme celui de la co-existence et du secours mutuel. Les deux interprétations sont arbitraires, provoquent vent et vagues, amènent désordre et confusion.

Les adultes pensent que la grenouille mérite de la pitié, éprouvent un sentiment de compassion pour sa mort et méprisent le serpent. Ce sentiment peut sembler naturel, aller de soi, mais est-ce réellement ce qu'il est ?

Un jeune dit : « Si l'on voit la vie comme un combat dans lequel les forts dévorent les faibles, la surface de la terre devient un enfer de destruction et de carnage. Mais il est inévitable que

les faibles soient sacrifiés pour que les forts puissent vivre. Que les forts gagnent et survivent et que les faibles disparaissent est une règle de la nature. Après le passage de millions d'années, les créatures vivant actuellement sur la terre ont été victorieuses dans la lutte pour la vie. On pourrait dire que la survie des meilleurs est une providence de la nature. »

Un second jeune dit : « De toute manière c'est ainsi que cela apparaît aux vainqueurs. Selon moi ce monde est un monde de co-existence et de secours mutuel. Au pied des céréales dans ce champ, le trèfle et tant de variétés d'herbes vivent une vie mutuellement bénéfique. Le lierre s'entortille autour des arbres ; la mousse et le lichen vivent attachés à leurs troncs et à leurs branches. Les fougères se répandent sous la voûte de la forêt. Oiseaux et grenouilles, plantes et insectes, petits animaux, bactéries, champignons — toutes les créatures ont un rôle essentiel et bénéficient de l'existence les uns des autres.

Un troisième parla : « La terre est un monde où les forts mangent les faibles et également un monde de coexistence. Les créatures les plus fortes ne prennent pas plus de nourriture que nécessaire ; bien qu'elles attaquent les autres créatures, l'équilibre général de la nature est maintenu. La providence de la nature est une règle de fer, préservant la paix et l'ordre sur la terre.

Trois personnes et trois points de vue. Je reçus les trois opinions avec une dénégation absolue.

Le monde lui-même ne demande jamais s'il est basé sur un principe de compétition ou de coopération. Si on le voit dans la perspective relativiste de l'intelligence humaine, il y a ceux qui sont forts et ceux qui sont faibles, il y a grand et petit.

Maintenant personne ne doute que cette vision relativiste existe, mais si nous allions supposer que la relativité de la perception humaine fait fausse route — par exemple qu'il n'y a ni gros ni petit, ni haut ni bas — si nous disons qu'un tel point de vue n'existe pas, c'est alors que les valeurs humaines et le jugement s'effondreraient.

Est-ce que cette manière de voir le monde n'est pas un vain effet de l'imagination ? Dans la réalité il y a de grands pays et de petits pays. S'il y a pauvreté et richesse, force et faiblesse, il y aura inévitablement des conflits et par conséquent des gagnants et des perdants. Ne pourrait-on pas dire plutôt que ces

« Dans la nature, le monde de la relativité n'existe pas ».

perceptions relatives et les émotions qui en résultent sont humaines et donc naturelles, qu'elles sont un privilège unique de la nature humaine ? »

Les autres animaux combattent mais ne font pas la guerre. Si l'on dit que faire la guerre, qui repose sur les idées de fort et faible, est un « privilège » spécial de l'humanité, la vie est alors une farce. Ne pas savoir que cette farce est une farce — là git la tragédie humaine.

Ceux qui vivent paisiblement dans un monde sans contradictions ni distinctions sont de petits enfants. Ils perçoivent le clair et le sombre, le fort et le faible, mais n'émettent pas de jugements. Même si le serpent et la grenouille existent, l'enfant n'a pas la compréhension du fort et du faible. La joie primitive de la vie est là, mais la peur de la mort doit encore venir.

L'amour et la haine qui surgissent dans les yeux d'un adulte n'étaient pas à l'origine deux choses séparées. Elles sont la même chose vue à l'endroit et à l'envers. L'amour donne substance à la haine. Si vous retournez la pièce de monnaie de l'amour, il devient haine. Ce n'est qu'en pénétrant dans un monde absolu de non-aspects, qu'il est possible d'éviter de se perdre dans la dualité du monde phénoménal.

Les gens font une distinction entre le Même et l'Autre. Dans la mesure où l'ego existe, dans la mesure où il y a un « autre », les gens ne seront pas libérés de l'amour ni de la haine. Le cœur qui aime le pervers ego crée l'ennemi haï. Pour les humains, le premier et principal ennemi est le Même qu'ils tiennent pour si cher.

Les gens choisissent d'attaquer ou de défendre. Dans le combat subséquent ils s'accusent l'un l'autre d'être l'instigateur du conflit. C'est comme si vous frappiez dans vos mains puis que vous raisonniez pour savoir qui fait le bruit, la main droite ou la gauche. Dans toute lutte, quelle qu'elle soit il n'y a ni juste ni injuste, ni bien ni mal. Toutes les distinctions conscientes surgissent en même temps et toutes sont erronnées.

Construire une forteresse est faux depuis le début. Même s'il donne l'excuse de la défense de la cité, le chateau est la conséquence de la personnalité d'un seigneur souverain et exerce une force coercitive sur la région environnante. En disant qu'il craint une attaque et que les fortifications sont destinées à

protéger la ville, le tyran stocke des armes et met la clef dans la serrure.

L'acte de défense est déjà une attaque. Des armes pour l'auto-défense donnent toujours un prétexte à ceux qui sont les instigateurs des guerres. La calamité de la guerre vient du renforcement et de l'exaltation de distinctions vaines entre moi/autre, fort/faible, attaque/défense.

La seule voie vers la paix est que tous les gens s'éloignent de la porte du chateau de la perception relative, descendent vers la prairie, et retournent au cœur de la non-active nature. C'est-à-dire aiguisent la faucille au lieu de l'épée.

Les agriculteurs d'autrefois étaient un peuple paisible, mais maintenant ils discutent avec l'Australie au sujet de la viande, se querellent avec la Russie à propos du poisson et dépendent de l'Amérique pour le blé et le soja.

J'ai l'impression que nous, au Japon, vivons à l'ombre d'un gros arbre, et il n'y a pas d'endroit plus dangereux où se trouver pendant un orage. Rien n'est plus fou que de prendre abri sous un « parapluie nucléaire » qui sera la première cible pendant la prochaine guerre. Actuellement nous cultivons la terre sous ce sombre parapluie. Il me semble qu'une crise approche à la fois de l'extérieur et de l'intérieur.

Débarrasse-toi des aspects de l'intérieur et de l'extérieur. Les agriculteurs, partout au monde, sont au fond les mêmes agriculteurs. Disons que la clé de la paix git près de la terre.

La révolution d'un seul brin de paille

Parmi les jeunes gens qui viennent jusque dans ces huttes de montagne il y en a qui, pauvres de corps et d'esprit, ont abandonné tout espoir. Je ne suis qu'un vieil agriculteur qui se désole de ne pouvoir même pas leur offrir une paire de sandales — mais il y a quand même une chose que je *peux* leur donner.

Un brin de paille.

Je ramasse de la paille devant la hutte et dis : « Avec ce simple brin de paille une révolution pourrait commencer. »

« Alors que la destruction de l'humanité approche, vous pouvez encore espérer vous accrocher à un brin de paille ? » demande un jeune avec une nuance d'amertume dans la voix.

Cette paille paraît petite et légère et la plupart des gens ne savent pas quel est son poids réel. Si les gens en connaissaient la valeur exacte une révolution humaine pourrait se produire qui deviendrait assez puissante pour mettre en mouvement le pays et le monde.

Quand j'étais enfant il y avait un homme qui habitait près du Col Inuyose. Tout ce qu'il semblait faire était de charger son cheval de charbon et de le transporter à trois kilomètres environ par la route depuis le haut de la montagne jusqu'au port de Gunchu. Et néanmoins il devint riche. Si vous demandez comment, les gens vous diront qu'à son voyage de retour du port il recueillait le fumier et les tapons de paille laissés de côté sur le bord de la route pour les mettre dans son champ. « Traite une tige de paille comme une chose importante et ne fais jamais un pas inutile. » Telle était sa devise. Elle en fit un homme opulent.

« Même si on brûlait la paille, je ne pense pas qu'elle enflammerait une étincelle qui puisse faire démarrer une révolution ».

Une douce brise faisait bruire les feuilles des arbres du verger, la lumière solaire tremblait parmi les feuilles vertes. Je commençai à parler de l'utilisation de la paille pour faire pousser le riz.

Il y a presque quarante ans que j'ai compris combien la paille pouvait être importante pour faire pousser le riz et l'orge. A cette époque, passant dans un ancien champ de riz à la Préfecture de Kochi lequel avait été laissé inutilisé et en friche pendant de nombreuses années, je vis du jeune riz sain pousser à travers un fouillis de mauvaises herbes et de paille qui s'était accumulées à la surface du champ. Après avoir travaillé sur les implications de ma découverte pendant de nombreuses années, j'en tirai une méthode complètement nouvelle pour cultiver le riz et l'orge.

Etant partisan d'une manière naturelle et révolutionnaire de pratiquer l'agriculture, j'écrivis à son sujet dans des livres et des revues des douzaines de fois et en parlai à la radio et à la télévision.

C'est une manière très simple, mais les agriculteurs sont tellement figés dans leurs opinions sur l'utilisation de la paille, qu'il y a peu de chance qu'ils acceptent facilement de changer. Répandre de la paille fraîche sur un champ peut être risqué parce que la brusone (rice blast) et la pourriture des tiges (stem rot) sont des maladies présentes dans la paille de riz. Par le passé ces maladies ont causé de grands dégâts et c'est une des principales raisons pour lesquelles les agriculteurs ont toujours transformé la paille en compost avant de la remettre sur le champ. Il y a longtemps, on entreposait soigneusement la paille de riz pour prévenir la brusone, et il y eut des époques à Hokkaido où la loi exigeait que toute la paille de riz fût brûlée.

Les térébrants aussi (stem borers) pénètrent dans la paille pour passer l'hiver. Pour empêcher une infestation des plantes par ces insectes, les agriculteurs avaient l'habitude de composter soigneusement la paille tout l'hiver pour être sûrs qu'elle serait complètement décomposée au printemps suivant. C'est pourquoi les agriculteurs japonais ont toujours gardé leurs champs si nets et si en ordre. La connaissance pratique de la vie quotidienne

était que si les agriculteurs laissaient la paille par terre, ils seraient punis par le ciel pour leur négligence.

A présent, après des années d'expérience, des experts techniques ont même confirmé ma théorie que répandre de la paille fraîche sur le champ six mois avant l'ensemencement ne présente aucun danger. Cela a renversé toutes les idées antérieures sur le sujet. Mais il faudra beaucoup de temps avant que les agriculteurs deviennent réceptifs à cette manière d'utiliser la paille.

Les agriculteurs ont travaillé des siècles à essayer d'augmenter la production de compost. Le Ministère de l'Agriculture donnait des indemnités pour stimuler la production de compost et des expositions de compost avec concours avaient lieu chaque année. Les agriculteurs en vinrent à croire au compost comme s'il eût été la divinité protectrice du sol. Maintenant encore il existe un mouvement pour faire plus de compost, un « meilleur » compost, avec des vers de terre et de l'accélérateur de compost. Il n'y a pas de raison de s'attendre à une acceptation aisée de ma suggestion que le compost préparé est inutile, que tout ce que vous avez à faire est de répandre de la paille fraîche non hachée à travers le champ.

En allant à Tokyo et regardant par la fenêtre du train de Tokaïdo, j'ai vu la transformation de la campagne japonaise. En regardant les champs en hiver, dont l'apparence a complètement changé en dix ans, je sens une colère que je ne peux pas exprimer. Nulle part ne se voit plus le paysage d'autrefois, avec ses champs nets où verdoient l'orge, la tragacanthe chinoise et le colza en fleurs. A leur place, de la paille à demi brûlée est grossièrement empilée en tas détrempés par la pluie. Que cette paille soit négligée est la preuve du désordre de l'agriculture moderne. La stérilité de ces champs révèle la stérilité de l'esprit de l'agriculteur. Elle met en cause la responsabilité des chefs du gouvernement et signale clairement l'absence d'une sage politique agricole.

L'homme qui, il y a plusieurs années, parlait d'une « douce fin » pour la culture des céréales d'hiver, de leur « mort au bord de la route » — que pense-t-il maintenant quand il voit ces champs vides ? En voyant les champs du Japon nus en hiver, je ne peux rester patient plus longtemps. Avec cette paille, moi, tout seul, je vais commencer une révolution !

Les jeunes qui avaient écouté silencieusement éclatèrent de rire.

« Une révolution d'un seul homme ! Demain prenons un gros sac d'orge, de riz et de trèfle, emmenons-le en le portant sur nos épaules comme Okuninushi-no-mikoto * et jetons les graines à la volée sur tous les champs de Tokaïdo ».

« Ce n'est pas une révolution d'un-seul-homme », dis-je en riant, « c'est une révolution d'*un seul brin de paille* ! »

Ce n'est pas une révolution d'un seul homme, c'est une révolution d'un seul brin de paille.

Faisant un pas hors de la hutte dans la lumière de l'après-midi, je m'arrêtai un moment et contemplai les arbres du verger chargés de fruits alentour et les poulets qui grattaient dans l'herbe et le trèfle. Je commençai alors ma descente familière aux champs.

* Le légendaire dieu japonais de la guérison qui voyage en lançant la bonne fortune d'un grand sac qu'il porte sur l'épaule.

Masanobu [illegible] une [illegible] Il s'est [illegible] dans les maladies des plantes et a travaillé [illegible] comme inspecteur des douanes en [illegible] A vingt-cinq ans déjà M. Fukuoka commence à mettre en question les principes [illegible] de l'agriculture moderne. Il décide de quitter [illegible] technique et de retourner à son village natal où il travaille depuis trente-cinq ans à développer une [illegible] d'agriculture sauvage. [illegible] grande audience au Japon. Il donne de nombreuses conférences, a écrit beaucoup d'articles et de [illegible]. Il passe une bonne partie de son temps à partager sa philosophie et ses techniques agricoles avec les nombreux visiteurs qui viennent à sa ferme dominant la naie de Matsuyama dans l'île de Shikoku au sud du Japon.

Larry Korn est un américain vivant d'agriculture dans les montagnes au nord de Kyoto au Japon. Il a étudié l'histoire chinoise, la pédologie et la nutrition des plantes à l'Université de Californie. Il a travaillé dans la ferme de M. Fukuoka pendant un an et demi. A présent il cultive le riz, sarrasin, maïs, soja, etc. par la méthode sauvage. Chris Pearce vit dans une communauté dans une île éloignée au Japon du sud. Tsune Kurosawa est un paysan japonais qui a travaillé et étudié plus d'un an avec M. Fukuoka. Bernadette Prieur a quitté Strasbourg et vit avec sa famille dans une ferme près de Saint Yrieix la Perche dans la Haute-Vienne. Elle s'inspire de Fukuoka.

« Comme beaucoup en Occident et avant la plupart d'entre nous, Masanobu Fukuoka a compris que nous ne pouvions pas isoler un aspect de la vie d'un autre aspect. Quand nous changeons la manière de faire pousser notre nourriture, nous changeons notre nourriture, nous changeons notre société, nous changeons nos valeurs... *La révolution d'un seul Brin de Paille* est un livre vivifiant, utile sur l'agriculture parce qu'il n'est pas *uniquement* sur l'agriculture.

Wendell Berry

2844456243 (208722)
La rÛvolution d'un seul brin de paille : Une introduction Ô l'agriculture sauvage